



2019 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Gesuchte Rarität aus Margaux – ein Kritikerliebling

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Bouquet mit viel Mineralität und schwarzen kleinen Beeren sowie getrockneter Rosmarin, Wacholder, zarter Lavendelduft und Melisse. Am konzentrierten Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, seidiger Textur und herrlicher Extraktfülle. Im kaskadenartigen Finale packt der Margaux sprichwörtlich «den Hammer aus» und schlägt zu, zarte Graphitspuren, Wildkirschen und edle dunkle Adstringenz. Ganz grosses Margauxkino und der letzte Jahrgang von Kellermeister Henry de Ruffray.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Margaux
Produzent:	Château Rauzan Ségla
Bewertung(en):	Parker 96/100, WeinWisser 19+/20, James Suckling 96/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2028–2050
Rebsorte(n):	62% Cabernet Sauvignon, 35.5% Merlot, 2% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0520919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 96/100, WeinWisser 19+/20, James Suckling 96/100
Rebsorte(n): 62% Cabernet Sauvignon, 35.5% Merlot, 2% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc
Trinkreife: 2028–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.