



2020 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

«Must-Have» aus Margaux. Chateau Nicolas Audebert

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Betörendes florales Bouquet mit roten Rosen und Cassisblüten, dahinter frisch gepflückte Alpenheidelbeere, Nougatpraline, rote Johannisbeerdrops und Schattenmorellensaft. Am sublimer Gaumen mit samtiger Textur, tiefgründiger Extraktfülle, perfekt ausgereiftem kakaoartigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im energiegeladenen Finale ein Feuerwerk mit Wildkirsche, schwarzer Johannisbeere und erhabener Adstringenz.

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 98/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 97/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2028–2050

Rebsorte(n): 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0520920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 98/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 97/100
Rebsorte(n): 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife: 2028–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.