



2021 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Der Höhenflug geht weiter

Degustationsnotiz:

Was für ein komplexes und gleichzeitig tänzerisches Parfüm, frischgepflückte Wildhimbeere, rotes Johannisbeergelée und verführerischer Veilchenduft. Am dicht verwobenen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, vibrierender Rasse, fein salzigem Extrakt und perfekt geformtem Modellkörper. Im konzentrierten, ewig langen Finale schwarzbeerige Konturen, edle Cassiswürze, dunkle Mineralik und erhabene Adstringenz. Gehört in seiner Klasse zu den Besten. Kaufen!

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): Antonio Galloni 94–97/100, Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18+/20

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2028–2052

Artikelnummer: 0520921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Antonio Galloni 94–97/100, Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18+/20
Trinkreife: 2028–2052
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 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.