



2015 Château Angludet

Margaux AOC

Ein Cru Bourgeois wie ein Grand Cru Classé

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Floraler Bouquetbeginn, rote Beeren, etwas dominikanischer Tabak. Im Gaumen stoffig, eine tolle Konzentration im Extrakt zeigend, gut stützende Säure. Dieser Angludet hat gute Anlagen und ein recht langes Leben vor sich, er neigt vielleicht etwas zu bourgeoisier Tendenz. Also könnte er zu einem herrlichen Food-Margaux mutieren.

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 Angludet
Bewertung(en):	Decanter 90/100, René Gabriel 18/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2023–2042
Traubensorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
Artikelnummer:	0530115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Decanter 90/100, René Gabriel 18/20
Traubensorte(en): 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10%
Petit Verdot
Trinkreife: 2023–2042
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.