



2006 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Grosser Rauzan-Ségla mit einem beeindruckenden Potential

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpurviolett. Warmes, reifes Beerenbouquet, Pflaumen, Maulbeeren, zarte Nuss- und Röstnoten, Kaffee, florale Würze in der tiefen Mitte aufweisend. Feiner Gaumen, saftige Gerbstoffe, konzentriertes Extrakt, nachhaltiges Finale. Ein wirklich überzeugender, sehr grosser Rauzan-Ségla mit einem beeindruckenden Potential.

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):	Score 19/20, WeinWisser 18/20, Parker 90+/100
Herstellung:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Traubensorte(n):	54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0520906

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20, WeinWisser 18/20, Parker 90+/100
Traubensorte(en): 54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 20 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.