



2013 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

James Suckling: „Flavorful and bright.“

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat. Delikates Maulbeerenbouquet mit feinen exotischen Hölzern und würzigen Teenuancen, es schwingt eine schöne Süsse mit im Nasenbild. Im Gaumen eher leicht wirkend, seidige Tannine, saftiger Fluss, ansprechende Länge. Eine Light-Variante und dem modernen Claret-Stil des Jahrganges dokumentierend. Powersucher werden sich wohl von ihm abwenden müssen. Und Finessensucher werden strahlen.

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):	James Suckling 91–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Rebsorte(n):	60.5% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0520913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 91–92/100, René Gabriel 17/20,
Wine Spectator 88–91/100
Rebsorte(n): 60.5% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1.5%
Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2043
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.