



2012 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Das Bouquet beginnt röstig, schwarze Brotkruste, dann etwas Brombeeren und Black Currant, zeigt eine schöne Tiefe. Im Gaumen cremig, erhaben und volle Harmonie vermittelnd, sehr ausgeglichene Adstringenz, im Finale noch dezent pfeffrig, aber das gibt ihm auch Rasse. Zum dritten Mal hinter einander die gleiche Wertung. Rauzan-Ségla ist wieder voll da!

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 92-93/100, Parker 93-95/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2048

Artikelnummer: 0520912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92-93/100, Parker 93-95/100,
René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100
Trinkreife: Jetzt bis 2048
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.