



## 2006 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé Margaux AOC

Dunkles Purpur-Violett. Warmes, reifes Beerenbouquet, reife Pflaumen, Maulbeeren, zarte Nuss- und Röstnoten, Kaffee, florale Würze in der tiefen Mitte aufweisend. Feiner Gaumen, saftige Gerbstoffe, stoffiges, konzentriertes Extrakt, von der Aromatik her schwarzbeerig, nachhaltiges Finale. Erstmals seit vielen Jahren ein wirklich überzeugender, sehr grosser Rauzan-Ségla mit einem beeindruckenden Potenzial.

**Bewertung:** Parker 93/100

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Lagerfähigkeit:** 2015 - 2035

**Traubensorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Winzer:** Château Rauzan Ségla

**Weintyp:** Lagerfähige Rotweine

**Passt zu:** Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2006 Château Rauzan-Ségla**  
2e Cru Classé Margaux AOC

**Traubensorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
**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.

**Lagerfähigkeit:** 2015 - 2035