



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Eleganter Margaux mit tiefgründiger Komplexität

Beschreibung:

Die Rebsortenauswahl bei Rauzan-Ségla ist ein harmonisches Zusammenspiel zwischen dem Terroir und dem Potenzial der Trauben. Die Terrassen des Médoc bieten den Rebsorten eine vielfältige Grundlage für ihre Entwicklung. Cabernet Sauvignon gedeiht auf den kieshaltigen Böden und profitiert von der späten Reife, um Tiefe und Komplexität zu entfalten. Merlot zeigt seine Vielseitigkeit und bringt eine sanfte, fruchtige Note ein, während Cabernet Franc der Cuvée lebendige und charaktervolle Akzente verleiht.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, betörendes Veilchenparfüm, dunkle Mineralik, Orangenesten und edle Cassiswürze, dahinter Nelken. Am komplexen, unglaublich dichten Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanninkorsett und durchtrainiertem Körper, sehr tiefgründig. Im konzentrierten langen Finale Schattenmorelle, Lakritze und tiefschürfende Terroirwürze.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Margaux
Produzent:	Margaux AOC
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	2032-2055
Artikelnummer:	0520923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 95/100, Vinum 96/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 19/20
Trinkreife:	2032-2055
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.