



Château Angludet

Margaux AOC

Vom idyllischen Weingut der Familie Sichel

Beschreibung:

Château Angludet gilt als einer der besten und zuverlässigsten Vertreter der renommierten Appellation Margaux im südlichen Médoc. Seit 1961 befindet sich das traditionsreiche Weingut im Besitz der Familie Sichel, die mit grosser Sorgfalt und langfristiger Vision die Qualität der rund 30 Hektar umfassenden Weinberge kontinuierlich weiterentwickelt hat. Die Reben wachsen auf den für Margaux typischen kiesreichen Böden, die eine hervorragende Drainage bieten und ideale Voraussetzungen für elegante, strukturierte Weine schaffen.

Aromenprofil:

Betörendes blaubeeriges Bouquet, verführerisches Veilchenparfüm, heller Tabak und edle Cassiswürze. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, energiegeladener Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale frischgepflückte Heidelbeere, Thymian und fein mehlig Adstringenz.

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

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: 2029-2045

Rebsorte(n): 43% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 17% Petit Verdot

Artikelnummer: 0530123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93-94/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	43% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 17% Petit Verdot
Trinkreife:	2029-2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.