

Château Angludet

Margaux AOC, Margaux AOC

Finessenreiche Trouvaille aus Margaux

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 mehlige 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
Produzent: Margaux AOC
Alkoholgehalt: 13.5%
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Artikelnummer: 0530102

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 89/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch