



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

James Suckling: «Shows richness and excitement.»

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.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit violetter Rand. Dichtes, vielschichtiges Bouquet mit blaubeeriger Frucht und viel floralen Schattierungen. Im Gaumen seidigelegant, mit gut unterlegten Tanninen. Er überzeugt durch Klarheit und Finesse. Im langen Finale Cassis und Brombeerblüten.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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: Jetzt bis 2046

Rebsorte(n): 68% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0520916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 97+/100
Rebsorte(n):	68% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2046
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.