



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Gesuchte Rarität aus Margaux – ein Kritikerliebling

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:

Tiefgründiges Bouquet mit viel Mineralität und schwarzen kleinen Beeren sowie getrockneter Rosmarin, Wacholder, zarter Lavendelduft und Melisse. Am konzentrierten Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, seidiger Textur und herrlicher Extraktfülle. Im kaskadenartigen Finale packt der Margaux sprichwörtlich «den Hammer aus» und schlägt zu, zarte Graphitspuren, Wildkirschen und edle dunkle Adstringenz. Ganz grosses Margauxkino und der letzte Jahrgang von Kellermeister Henry de Ruffray.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2028-2050

Rebsorte(n): 62% Cabernet Sauvignon, 35.5% Merlot, 2% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0520919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 96/100, James Suckling 96/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	62% Cabernet Sauvignon, 35.5% Merlot, 2% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.