



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

«Must-Have» aus Margaux. Chapeau Nicolas Audebert

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:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Betörendes florales Bouquet mit roten Rosen und Cassisblüten, dahinter frisch gepflückte Alpenheidelbeere, Nougatpraline, rote Johannisbeerdrops und Schattenmorellensaft. Am sublimen Gaumen mit samtiger Textur, tiefgründiger Extraktfülle, perfekt ausgereiftem kakaostarkem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im energiegeladenen Finale ein Feuerwerk mit Wildkirsche, schwarzer Johannisbeere und erhabener Adstringenz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028-2050

Rebsorte(n): 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0520920

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

Parker 98/100, Antonio Galloni 97/100,
Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James
Suckling 97/100, WeinWisser 19+/20

Rebsorte(n):

62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 1% Petit
Verdot, 1% Cabernet Franc

Trinkreife:

2028-2050

Weinbau:

Traditionell

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt:

13.5%

Servier:

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