



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Ein «Must-Have» aus Margaux

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:

Dicht verwobenes Bouquet, verführerischer Irisduft, Wildkirsche und Estragon, dahinter edle Cassiswürze und Graphit. Am komplexen, durchtrainierten Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse und engmaschigem Tanningerüst. Im konzentrierten, sehr straffen Finale Johannisbeere, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz gepaart mit pfeffrigem Extrakt. Ein klassischer Rauzan-Ségla mit hohem Lagerpotenzial, der noch zulegen kann.

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: 13.5%

Trinkreife: 2030-2040

Rebsorte(n): 72% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0520922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Decanter 97/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnock 97-99/100, J. Robinson 18/20, Parker 96/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	72% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2030-2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.