

Château Angludet

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Margaux pur für wenig Geld

Beschreibung:

Benjamin Sichel hat zum ersten Mal die Hälfte dieses Weins in Amphoren reifen lassen. Er erreicht damit eine unglaubliche Energie und Finesse, die bei mir für Gänsehaut sorgt. Eine Meisterleistung!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Eine gewaltige Gewürzkiste gleich zu Beginn weg, viel Maulbeeren und Brombeeren bei unglaublicher Konzentration, pfeffriger Ansatz. Im Gaumen fast schwarzbeerig, dichter Stoff, noble Adstringenz, extrem aromatisch im Nachklang.

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
Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: letzt bis 2036

Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Petit Verdot

Artikelnummer: 0530110

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Cru Bourgeois Margaux AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: René Gabriel 18/20

Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10%

Petit Verdot

Trinkreife: Jetzt bis 2036

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.