



Château Angludet

Margaux AOC

Vom idyllischen Weingut der Familie Sichel

Beschreibung:

Château Angludet gilt als einer der besten und zuverlässigsten Vertreter der renommierten Appellation Margaux im südlichen Médoc. Seit 1961 befindet sich das traditionsreiche Weingut im Besitz der Familie Sichel, die mit grosser Sorgfalt und langfristiger Vision die Qualität der rund 30 Hektar umfassenden Weinberge kontinuierlich weiterentwickelt hat. Die Reben wachsen auf den für Margaux typischen kiesreichen Böden, die eine hervorragende Drainage bieten und ideale Voraussetzungen für elegante, strukturierte Weine schaffen.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit violetter Rand. Verführerische offene Nase nach reifen Himbeeren, Demassine und Heidelbeergelée, dahinter Amarena, Kandis, ein Hauch Zimt und Nougatschokolade. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und reifem, süssen Extrakt. Im aromatischen Finale ein voller Korb mit rot- und blauen Beeren, Datteln und Brasiltabak gepaart mit stützender Mineralik.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Artikelnummer: 0530118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Neal Martin 91/100, Parker 90-92/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.