



Château Angludet

Margaux AOC

Finessenreiche Trouvaille aus Margaux

Beschreibung:

Die Familie Sichel, auch bekannt als Besitzerin des Châteaus Palmer, betreibt mit dem Château Angludet ein idyllisches Weingut, das ihr auch als Familienresidenz dient. Benjamin Sichel stellt den Weingenuss über spekulative Werte.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Filigraner Duft nach frischgepflückter schwarzer Johannisbeere, heller Tabak und zartes Veilchenparfüm, dahinter erkalteter Hagebuttentee und Muskatnuss. Am konzentrierten Gaumen mit weicher Textur, stützendes Tanningerüst, perfekt balancierte Rasse, betörende Extraktfülle und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen nach Pflaume und Brombeere, feingliedrig und beruhigend vinifiziert.

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: 17 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028–2044

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

Artikelnummer: 0530120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 93/100, James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.