



Château Angludet

Margaux AOC

«The best vintage ever», schwärmt Parker

Beschreibung:

Das erste Mal, dass der Merlot dominiert.

Aromenprofil:

Verführerisches blaubeeriges Bouquet, Schokopastillen, satter Veilchenstrauß und Lakritze. Am kompakten Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, tänzerischer Rasse, engmaschiger Struktur. Im gebündelten aromatischen Finale Heidelbeere, dunkle Mineralik und edle Adstringenz gepaart mit feiner Salznote.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: 2028-2045

Rebsorte(n): 47% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot

Artikelnummer: 0530122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 91-93/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	47% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.