

2016 Château Angludet

Margaux AOC

Vollendeter Wert aus Margaux

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:
Purpur mit Granatschimmer. Duftige Waldbeeren und Burley-Tabak, dahinter Nougatschokolade, Schattenmorellen und Earl Grey-Noten. Am saftigen Gaumen mit perfekt unterlegtem Tannin, was für ein Trinkfluss bereits in dem frühen Stadium, so cremig und weich, dazu mit Frische und Blaubeeren im langen Finale.
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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Margaux
Produzent:	Château Angludet
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Parker 89–91/100, Score 18/20, Decanter 91/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 12% Petit Verdot
Artikelnummer:	0530116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Parker 89–91/100, Score 18/20, Decanter 91/100
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 12% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch