



2018 Château Angludet

Margaux AOC

Vom idyllischen Weingut der Familie Sichel

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:

Purpurgranat mit violetterm 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, süßem 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:

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, Neal Martin 91/100, Parker 90–92/100

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
Bewertung(en):	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 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.