



2018 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

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 Rauzan Ségla

Bewertung(en): James Suckling 99/100, Neal Martin 95/100, Parker 98+/100, Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 97+/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnock 99/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 56% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0520918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Neal Martin 95/100, Parker 98+/100, Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 97+/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnock 99/100
Rebsorte(n):	56% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.