



## 2020 Château Angludet

Margaux AOC

Für Freunde die Finessen suchen ein MUSS!

### **Beschreibung:**

Die Familie Sichel, auch bekannt als Besitzerin des Châteaux 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:**

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):** Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 91/100, Parker 89–91/100, Antonio Galloni 89/100  
17 Monate im Barrique

**Ausbau:**

**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

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 93/100, Jeb Dunnock 91/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 91/100, Parker 89–91/100, Antonio Galloni 89/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2028–2044
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.