2021 Château Angludet

Margaux AOC

Wunderbar gelungener 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:
Verspieltes rotbeeriges Bouquet, Johannisbeergelée, verführerischer Iris-Duft, getrockneter Rosmarin und erkalteter Hagebuttentee. Am geradlinigen Gaumen mit weicher Textur, tänzerischer Rasse, gebündelt gut stützendem Tannin und mittlerem Körper. Im aromatischen Finale frischer roter Kirschsaft, helles Graphit und fein pfeffriges Extrakt, kann noch zulegen.
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):	Jean-Marc Quarin 90/100, Neal Martin 88–90/100, Parker 87–88/100
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	2026–2040
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0530121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jean-Marc Quarin 90/100, Neal Martin 88–90/100, Parker 87–88/100
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	2026–2040
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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