2021 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Der Höhenflug geht weiter

Beschreibung:
Die Rebsortenauswahl bei Rauzan-Ségla ist ein harmonisches Zusammenspiel zwischen dem Terroir und dem Potenzial der Trauben. Die Terrassen des Médoc bieten den Rebsorten eine vielfältige Grundlage für ihre Entwicklung. Cabernet Sauvignon gedeiht auf den kieshaltigen Böden und profitiert von der späten Reife, um Tiefe und Komplexität zu entfalten. Merlot zeigt seine Vielseitigkeit und bringt eine sanfte, fruchtige Note ein, während Cabernet Franc der Cuvée lebendige und charaktervolle Akzente verleiht.
Degustationsnotiz:
Was für ein komplexes und gleichzeitig tänzerisches Parfüm, frischgepflückte Wildhimbeere, rotes Johannisbeergelée und verführerischer Veilchenduft. Am dicht verwobenen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, vibrierender Rasse, fein salzigem Extrakt und perfekt geformtem Modellkörper. Im konzentrierten, ewig langen Finale schwarzbeerige Konturen, edle Cassiswürze, dunkle Mineralik und erhabene Adstringenz. Gehört in seiner Klasse zu den Besten. Kaufen!
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):	Antonio Galloni 94–97/100, Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18+/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2028–2052
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0520921

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 94–97/100, Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18+/20
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	2028–2052
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.

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