



2010 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Erinnert an seinen phänomenalen 1986er

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Das Bouquet wirkt verhalten, zuerst etwas hölzern mit Palisandernoten, Kastanienduft und dunklen Pflaumen. Erst im Gaumen spürt man dessen Grösse, viel Fleisch, gute Adstringenz und somit auch Reserven zeigend.

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 98/100, Parker 95+/100, Wine Spectator 94/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Artikelnummer: 0520910

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Parker 95+/100, Wine Spectator 94/100
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.