



2010 Château Angludet

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Margaux pur für wenig Geld

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:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Eine gewaltige Gewürzkiste gleich zu Beginn weg, viel Maulbeeren und Brombeeren bei unglaublicher Konzentration, pfeffriger Ansatz. Im Gaumen fast schwarzbeerig, dichter Stoff, noble Adstringenz, extrem aromatisch im Nachklang.

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): René Gabriel 18/20, Score 18.5/20

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Petit Verdot

Artikelnummer: 0530110

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 18/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10%
Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2036
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.