



## 2022 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Ein «Must-Have» aus Margaux

**Degustationsnotiz:**

Dicht verwobenes Bouquet, verführerischer Irisduft, Wildkirsche und Estragon, dahinter edle Cassiswürze und Graphit. Am komplexen, durchtrainierten Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse und engmaschigem Tanningerüst. Im konzentrierten, sehr straffen Finale Johannisbeere, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz gepaart mit pfeffrigem Extrakt. Ein klassischer Rauzan-Ségla mit hohem Lagerpotenzial, der noch zulegen kann.

**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):** Jeb Dunnock 97–99/100, J. Robinson 18/20, James Suckling 97–98/100, Parker 96–97/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 97/100, Falstaff 98/100

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030–2040

**Rebsorte(n):** 72% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0520922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 97–99/100, J. Robinson 18/20,  
James Suckling 97–98/100, Parker 96–97/100,  
WeinWisser 19+/20, Decanter 97/100, Falstaff  
98/100  
**Rebsorte(n):** 72% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Petit  
Verdot  
**Trinkreife:** 2030–2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.