



## 2024 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:**

Betörendes blaubeeriges Bouquet, verführerisches Veilchenparfüm, heller Tabak und edle Cassiswürze. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, energiegeladener Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale frischgepflückte Heidelbeere, Thymian und fein mehlig Adstringenz.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Margaux
<b>Produzent:</b>	Château Angludet
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	0530124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Angludet**

Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):**

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.