



## 2011 Château Angludet

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Toller Margaux-Wert

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Warme Frucht, rotes Pflaumenmus, recht füllig und Pralinennoten. Samtiger Gaumen, viel schmelziger Stoff, die Frucht wirkt jetzt so blaubeerig, dass man sogar gewisse Black Currantnoten spürt, im Finale elegante Schwarzschockobitterkeit.

### 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):

James Suckling 90/100, Parker 90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89/100

### Alkoholgehalt:

13.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2033

### Traubensorte(n):

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot

### Originalgebinde:

6er-Holzbox

### Artikelnummer:

0530111075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Angludet**

Cru Bourgeois  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 90/100, Parker 90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89/100  
**Traubensorte(en):** 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2033  
**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.