



2011 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Drei Mal verkostet und jedes Mal beeindruckt

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Dunkle Beeren, fein und delikates im Ansatz, mehr nobel als druckvoll. Seidiger Gaumen, sehr gute Balance, überzeugend reife Tannine, eine noble Schwarzschoke-Bitterkeit im Extrakt zeigend, klingt lange nach. Das wird was!

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 93/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2044

Artikelnummer: 0520911

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
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.