



"Drei Mal verkostet und jedes Mal beeindruckt"

## 2011 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

<b>Degustationsnotiz:</b>	Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Dunkle Beeren, fein und delikater im Ansatz, mehr nobel wie druckvoll. Seidiger Gaumen, sehr gute Balance, überzeugend reife Tannine, eine noble Schwarzschoke-Bitterkeit im Extrakt zeigend, klingt lange nach. Das wird was!
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20
<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Passt zu:</b>	Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
<b>Trinkreife:</b>	2020–2044
<b>Produzent:</b>	Château Rauzan-Ségla
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzbox
<b>Artikelnummer:</b>	0520911075B6000

## 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:** 2020–2044  
**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.