



2016 Château Angludet

Margaux AOC

Vollendeter Wert aus Margaux

Descrizione del vino:

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!

Nota di degustazione:

Purpur mit Granatschimmer. Duftige Waldbeeren und Burley-Tabak, dahinter Nougatschokolade, Schattenmorellen und Earl Grey-Noten. Am saftigen Gaumen mit perfekt unterlegtem Tannin, was für ein Trinkfluss bereits in dem frühen Stadium, so cremig und weich, dazu mit Frische und Blaubeeren im langen Finale.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Margaux

Produttore: Château Angludet

Valutazioni: James Suckling 92/100, Parker 89–91/100, Score 18/20, Decanter 91/100

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Jetzt bis 2040

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 12% Petit Verdot

Numero di articolo: 0530116

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Parker 89–91/100, Score 18/20, Decanter 91/100
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 12% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2040
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.