



2006 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Grosser Rauzan-Ségla mit einem beeindruckenden Potential

Nota di degustazione:

Dunkles Purpurviolett. Warmes, reifes Beerenbouquet, Pflaumen, Maulbeeren, zarte Nuss- und Röstnoten, Kaffee, florale Würze in der tiefen Mitte aufweisend. Feiner Gaumen, saftige Gerbstoffe, konzentriertes Extrakt, nachhaltiges Finale. Ein wirklich überzeugender, sehr grosser Rauzan-Ségla mit einem beeindruckenden Potential.

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 Rauzan Ségla

Valutazioni:

Score 19/20, WeinWisser 18/20, Parker 90+/100

Vinificazione:

20 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2035

Varietà d'uva:

54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0520906

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, WeinWisser 18/20, Parker 90+/100
Varietà d'uva:	54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
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.