



## 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

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, WeinWisser 18/20, Parker 90+/100
<b>Varietà d'uva:</b>	54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.