



2013 Château Angludet

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Wunderbar gelungener Wert aus Margaux

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Rosenduft, dunkle Hölzer, würzige Cabernet-Expression. Fein stoffiger Gaumen, fein stützende Muskeln. Wunderbar gelungen.

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: René Gabriel 17/20, Wine Spectator 83–86/100

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Jetzt bis 2032

Varietà d'uva: 56% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 12% Petit Verdot

Numero di articolo: 0530113

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20, Wine Spectator 83–86/100
Varietà d'uva:	56% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 12% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2032
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.