



2013 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

James Suckling: „Flavorful and bright.“

Nota di degustazione:

Dunkles Granat. Delikates Maulbeerenbouquet mit feinen exotischen Hölzern und würzigen Teenuancen, es schwingt eine schöne Süsse mit im Nasenbild. Im Gaumen eher leicht wirkend, seidige Tannine, saftiger Fluss, ansprechende Länge. Eine Light-Variante und dem modernen Claret-Stil des Jahrganges dokumentierend. Powersucher werden sich wohl von ihm abwenden müssen. Und Finessensucher werden strahlen.

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:	James Suckling 91–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2043
Varietà d'uva:	60.5% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0520913

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100
Varietà d'uva:	60.5% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2043
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.