



2017 Château Rauzan-Ségla

2ème Cru Classé, Margaux AOC

«Rauzan-Ségla rocks up » schwärmt Parker

Beschreibung:

Die Rebsortenauswahl bei Rauzan-Ségla ist ein harmonisches Zusammenspiel zwischen dem Terroir und dem Potenzial der Trauben. Die Terrassen des Médoc bieten den Rebsorten eine vielfältige Grundlage für ihre Entwicklung. Cabernet Sauvignon gedeiht auf den kieshaltigen Böden und profitiert von der späten Reife, um Tiefe und Komplexität zu entfalten. Merlot zeigt seine Vielseitigkeit und bringt eine sanfte, fruchtige Note ein, während Cabernet Franc der Cuvée lebendige und charaktervolle Akzente verleiht.

Degustationsnotiz:

Granatrubin mit violetterm Rand. Was für ein Parfüm nach Himbeeren und frischer roter Grütze. Im zweiten Ansatz mit feinstem Cassis und warme Pflaumentöne. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und feinsandigem Extrakt sowie molligen Tanninen. Im langen Finale ein perfektes Zusammenspiel zwischen langem Rückaroma und genialer Frische – sogar noch einen Tick besser als letztes Jahr!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Margaux

Produzent: Château Rauzan Ségla

Bewertung(en): Neal Martin 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2027–2047

Rebsorte(n): 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0520917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2ème Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Neal Martin 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20
Rebsorte(n): 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Petit Verdot
Trinkreife: 2027–2047
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.