



## 2018 Château Angludet

Margaux AOC

Vom idyllischen Weingut der Familie Sichel

### **Beschreibung:**

Benjamin Sichel hat zum ersten Mal die Hälfte dieses Weins in Amphoren reifen lassen. Er erreicht damit eine unglaubliche Energie und Finesse, die bei mir für Gänsehaut sorgt. Eine Meisterleistung!

### **Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit violetterm Rand. Verführerische offene Nase nach reifen Himbeeren, Demassine und Heidelbeergelée, dahinter Amarena, Kandis, ein Hauch Zimt und Nougatschokolade. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und reifem, süßem Extrakt. Im aromatischen Finale ein voller Korb mit rot- und blauen Beeren, Datteln und Brasiltabak gepaart mit stützender Mineralik.

### **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 Angludet

**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Neal Martin 91/100, Parker 90–92/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0530118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Angludet

Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Neal Martin 91/100, Parker 90–92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.