



2015 Château Angludet

Margaux AOC

Ein Cru Bourgeois wie ein Grand Cru Classé

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:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Floraler Bouquetbeginn, rote Beeren, etwas dominikanischer Tabak. Im Gaumen stoffig, eine tolle Konzentration im Extrakt zeigend, gut stützende Säure. Dieser Angludet hat gute Anlagen und ein recht langes Leben vor sich, er neigt vielleicht etwas zu bourgeoiser Tendenz. Also könnte er zu einem herrlichen Food-Margaux mutieren.

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):	Decanter 90/100, Score 18.5/20, René Gabriel 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
Artikelnummer:	0530115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Decanter 90/100, Score 18.5/20, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.