



2022 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Ein «Must-Have» aus Margaux

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, verführerischer Irisduft, Wildkirsche und Estragon, dahinter edle Cassiswürze und Graphit. Am komplexen, durchtrainierten Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse und engmaschigem Tanningerüst. Im konzentrierten, sehr straffen Finale Johannisbeere, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz gepaart mit pfeffrigem Extrakt. Ein klassischer Rauzan-Ségla mit hohem Lagerpotenzial, der noch zulegen kann.

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): Jeb Dunnock 97–99/100, J. Robinson 18/20, James Suckling 97–98/100, Parker 96–97/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 97/100, Falstaff 98/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2040

Rebsorte(n): 72% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0520922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 97–99/100, J. Robinson 18/20, James Suckling 97–98/100, Parker 96–97/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 97/100, Falstaff 98/100
Rebsorte(n): 72% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Petit Verdot
Trinkreife: 2030–2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.