



## 2022 Château Angludet

Margaux AOC

«The best vintage ever», schwärmt Parker

**Beschreibung:**

Das erste Mal, dass der Merlot dominiert.

**Degustationsnotiz:**

Verführerisches blaubeeriges Bouquet, Schokopastillen, satter Veilchenstrauß und Lakritze. Am kompakten Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, tänzerischer Rasse, engmaschiger Struktur. Im gebündelten aromatischen Finale Heidelbeere, dunkle Mineralik und edle Adstringenz gepaart mit feiner Salznote.

**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):** Parker 91–93/100, WeinWisser 18/20

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2028–2045

**Rebsorte(n):** 47% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0530122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Angludet

Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 91–93/100, WeinWisser 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	47% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2028–2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<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.