



2012 Château Angludet

Cru Bourgeois, Margaux AOC

„Wahrlich exzeptionell“ (Robert Parker)

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Direktes, leicht florales Bouquet, dahinter blaue Beeren, gibt sich dabei ziemlich tiefgründig, Brombeerstauden und Rosenholz, sehr ansprechend. Im Gaumen samtig, weich und ausgeglichen, sehr aromatisch im langen Finale.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Margaux

Produttore:

Château Angludet

Valutazioni:

Parker 90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89/100, Decanter 16/20/100, GaultMillau 16/20/100

Vinificazione:

6 Monate in Zementtank

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2036

Varietà d'uva:

48% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 12% Petit Verdot

Numero di articolo:

0530112

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89/100, Decanter 16/20/100, GaultMillau 16/20/100
Varietà d'uva:	48% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 12% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2036
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Zementtank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.