



Château Cantenac-Brown

Cru Classé, Margaux AOC

Margaux-Exzellenz in Perfektion

Beschreibung:

Eine Legende aus Margaux, die in jedem Tropfen Geschichte atmet. Mit Reben, alle über 35 Jahre alt, und dem markanten Tudorstil des Châteaus spürt man die Leidenschaft, die im 2000 Château Cantenac-Brown lebt. Er vereint kraftvolle Intensität mit eleganter Finesse zu einem Kunstwerk, welches mit der Zeit an Tiefe und Nuancen gewinnt. Ein Genuss, der im Gedächtnis bleibt und Bordeaux-Liebhaber in Ehrfurcht versetzt. Ein wahres Juwel des Médoc.

Degustationsnotiz:

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

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Artikelnummer: 0216800

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cantenac-Brown

Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 93/100, Parker 90/100, Vinous 90/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.