



Château Cantenac-Brown

Cru Classé, Margaux AOC

Ein Margaux aus der Schatzkammer des Châteaux

Beschreibung:

José Sanfins, der Önologe von Cantenac Brown, setzte bei der Vinifikation dieses aussergewöhnlichen Jahrgangs auf Präzision und hat alles getan, um das Beste aus der Ernte herauszuholen. Nach einem 14-monatigen Barriqueausbau und einigen Jahren wundervoller Entwicklung offenbaren sich die Edelholznoten und Aromen nach dunklen Dörrfrüchten aufs Schönste. Der Name des Weinguts geht übrigens auf den Maler Brown zurück, der auch das sehr schöne Château im Tudorstil entworfen hat.

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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

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

Artikelnummer: 0216808

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cantenac-Brown

Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.