



Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Besser als der Spitzenjahrgang 2010

Beschreibung:

Das Château liegt im Herzen des Médoc, umgeben von einer Reihe namhafter, klassifizierter Gewächse aus Saint-Julien. Das Kiesterroir des Châteaus Branaire-Ducru galt einst als schlafende Schönheit. Heute erreichen uns aus der kleinen Appellation St-Julien erstklassige Weine, die durch Finesse und Eleganz bestechen. Ein völlig unterschätzter Jahrgang!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Selten hatte ein Branaire beim Primeur eine so dunkle Farbe. Reifes Bouquet, fast eine rahmige Fülle anzeigend, die Frucht suggeriert Holunder und Cassisnoten. Im Gaumen fest, ausgeglichene Adstringenz, tolles Rückaroma. Es gibt heuer nur ganz wenige Grand Crus, welche deren eigene Leistung der Jahre 2010 mit dem 2014er toppen. Ich setze diesen genial gelungenen Branaire mit Überzeug auf seine hohe Wertung.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2048

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0470914

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé
St-Julien AOC

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 93/100, Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2048 |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5% |
| Servier: | Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll. |