



Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Genial gelungener Branaire

Beschreibung:

Das Château liegt im Herzen des Médoc, umgeben von einer Reihe namhafter, klassifizierter Gewächse aus Saint-Julien. Seit Jahren schon überzeugen die Weine von Branaire-Ducru mit grosser Energie und ausgeprägter Eleganz. Cabernet Sauvignon ist dabei die wichtigste Rebsorte und verleiht den Weinen Kraft, Struktur und Komplexität.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Betörendes Bouquet mit reifen Schattenmorellen, Szechuanpfeffer und zarten Fliedernoten, dahinter edle Cassiswürze und Holundergelee. Am geradlinigen Gaumen mit cremiger Textur, feinkörniges Extrakt, mit viel Zug und vibrierender Rasse am durchtrainierten Körper. Im energiegeladenen Finale schwarzbeerige Konturen, Tabakblatt, Nelken und dunkles Graphit. Der ist heuer richtig gut gelungen und (noch) besser als letztes Jahr. Bravo!

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: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2027-2048

Rebsorte(n): 58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0470920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 95+/100, Jeb Dunnuck 93+/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 94/100, Parker 94/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.