



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Neal Martin: «The palate is simply the best that I have ever tasted.»

Beschreibung:

Ein grandioser Margaux, (fast) so gut wie der 2019er – nur in einer klassischen Ausrichtung!

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit Granatschimmer am Rand. Ein berauschendes Bouquet, viel Brombeere und Schattenmorelle, dahinter Veilchen, Earl Grey-Touch und Lakritze. Im eleganten Gaumen saftig und mit feinem Biss, mit viel Potenzial ausgestattet. Er wird mit Reife noch etwas an Tiefe zulegen, aber mit der Finesse beweist er jetzt schon seine grosse Extraklasse. Im langen Finale mit schwarzer Johannisbeere und Holunderpastillen. Mit Tendenz zur besseren Note – der Höhenflug hält an!

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2027-2047

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

Artikelnummer: 0472116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 96-98/100, Decanter 94/100, James Suckling 96/100, WeinWisser 18.5+/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
Trinkreife:	2027-2047
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.