



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Der wird noch zulegen, die 19 Punkte sind in Reichweite

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Komplexes Bouquet mit exotischen Hölzern, Brasiltabak und ganz viel Cassiswürze, dahinter reife Pflaumen, Schokopralinen und Lakritze. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und fein stützenden Tanninen, eine unglaubliche Dynamik reisst einen völlig mit. Im gebündelten Finale ein langes Crescendo von Bromberen und Holundergelee gepaart mit einer energiegeladenen Rasse, die dem Wein ein Finesse par excellence verleiht. Gehört ganz klar in die Spitzenverfolgergruppe von Margaux.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2027-2047

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

Artikelnummer: 0472119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 97/100, Decanter 96/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 94-96/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
Trinkreife:	2027-2047
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.