



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Fantastische Leistung von Henri Lurton und eine klare Kaufempfehlung!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, frisch gepflückte Schattenmorellen, edle Cassiswürze, Veilchen, heller Tabak, Brasiltabak und Graphit. Am sublimen, durchtrainierten Gaumen mit seidiger Textur, feinkörnigem Extrakt, balancierter Rasse und engmaschigem Tanningerüst. Im energiegeladenen, aromatischen Finale schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und noble Adstringenz.

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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: 2030–2055

Rebsorte(n): 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Car

Artikelnummer: 0472122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96-97/100, Parker 95-97/100, Antonio Galloni 95-97/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, J. Robinson 17/20, Neal Martin 96-98/100, René Gabriel 17/20, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Carmenère
Trinkreife:	2030-2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.