



2017 Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Der Shootingstar aus Moulis

Beschreibung:

Château Branas Grand Poujeaux ist ein junges Weingut und ein neuer Überflieger in Moulis-en-Médoc. Die Reben stehen zwischen Chasse-Spleen und Poujeaux und mit Stéphane Derenoncourt steht den Besitzern Carmen und Justin Onclin ein exzellenter Berater zur Seite.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit violetter Schimmer. Betörende Schattenmorellen in der offenen Nase, dahinter Holunder. Am Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem, muskulösem Körper. Im langen Finale mit Pflaumenhaut und getrocknetem Holunder.

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

Region:

Bordeaux

Subregion:

Moulis

Produzent:

Château Branas Grand Poujeaux

Bewertung(en):

James Suckling 89-90/100, Parker 88/100, WeinWisser 17.5/20

Ausbau:

16 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

2023–2040

Rebsorte(n):

75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Artikelnummer:

0103417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 89-90/100, Parker 88/100, WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n):	75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	2023–2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.