



## 2017 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

James Suckling: „Grabs you. One of the best ever from here.“

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpurgranat mit violetterm Rand. Offenes Bouquet mit frischen Alpenheidelbeeren und duftigen Cassisblüten, dahinter reife Pflaumen und Eisenkraut. Am geradlinigen Gaumen mit kräftigem, stützendem Tannin, mit guter Rasse und feinen Konturen. Im gebündelten Finale intensives Holundergelee im Rückaroma.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Margaux
<b>Produzent:</b>	Château Brane Cantenac
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Parker 92+/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2028–2048
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
<b>Artikelnummer:</b>	0472117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Brane-Cantenac**

2e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Parker 92+/100  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère  
**Trinkreife:** 2028–2048  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.