



## 2016 Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Ein zuverlässiger Wert aus der Appellation 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:

Sattes Purpur mit violetterm Rand. Komplexes, blaubeeriges Bouquet mit viel floralen Noten, dahinter duftiges Cassis und Holundergelee. Cremiger Gaumen mit fein unterlegten Tanninen, im Rückaroma wiederum eine volle Ladung Cassis, im langen Finale mit gutem Druck und auf reifen Brombeeren endend. Wie die letzten Jahre auf Top-Niveau.

### 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 92-93/100, Neal Martin 92/100, Parker 90+/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 91-93/100, WeinWisser 18/20 in Barrique

### Ausbau:

Traditionell

### Weinbau:

14.0 %

### Alkoholgehalt:

### Trinkreife:

2023–2035

### Rebsorte(n):

50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

### Artikelnummer:

0103416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92-93/100, Neal Martin 92/100, Parker 90+/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 91-93/100, WeinWisser 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2023–2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.