



## 2016 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Neal Martin: «The palate is simply the bestthat I have ever tasted.»

## Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit Granatschimmer am Rand. Ein berauschendes Bouquet, viel Brombeere und Schattenmorelle, dahinter Veilchen, Earl Grey-Touch und Lakritze. Im eleganten Gaumen saftig und mit feinem Biss, mit viel Potenzial ausgestattet. Er wird mit Reife noch etwas an Tiefe zulegen, aber mit der Finesse beweist er jetzt schon seine grosse Extraklasse. Im langen Finale mit schwarzer Johannisbeere und Holunderpastillen. Mit Tendenz zur besseren Note – der Höhenflug hält an!

#### 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:FrankreichRegion:BordeauxSubregion:Margaux

Produzent: Château Brane Cantenac

Bewertung(en): Parker 96–98/100, WeinWisser 18.5+/20, Decanter 94/100,

James Suckling 96/100

Alkoholgehalt: 13.5 % Trinkreife: 2027–2047

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

Artikelnummer: 0472116



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé Margaux AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): Parker 96–98/100, WeinWisser 18.5+/20,

Decanter 94/100, James Suckling 96/100

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

Carmenère

Trinkreife: 2027–2047 Alkoholgehalt: 13.5 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.