

## 2016 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Neal Martin: «The palate is simply the best that 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Margaux
<b>Produzent:</b>	Château Brane Cantenac
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 96-98/100, WeinWisser 18.5+/20, Decanter 94/100, James Suckling 96/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2027–2047
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
<b>Artikelnummer:</b>	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.