2020 Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Genial gelungener Branaire!

Beschreibung:
Das Château liegt im Herzen des Médoc, umgeben von einer Reihe namhafter, klassifizierter Gewächse aus Saint-Julien. Seit Jahren schon überzeugen die Weine von Branaire-Ducru mit grosser Energie und ausgeprägter Eleganz. Cabernet Sauvignon ist dabei die wichtigste Rebsorte und verleiht den Weinen Kraft, Struktur und Komplexität.
Degustationsnotiz:
Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Betörendes Bouquet mit reifen Schattenmorellen, Szechuanpfeffer und zarten Fliedernoten, dahinter edle Cassiswürze und Holundergelee. Am geradlinigen Gaumen mit cremiger Textur, feinkörniges Extrakt, mit viel Zug und vibrierender Rasse am durchtrainierten Körper. Im energiegeladenen Finale schwarzbeerige Konturen, Tabakblatt, Nelken und dunkles Graphit. Der ist heuer richtig gut gelungen und (noch) besser als letztes Jahr. Bravo!
Passt zu:
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Julien
Produzent:	Château Branaire Ducru
Bewertung(en):	Antonio Galloni 95+/100, Jeb Dunnuck 93+/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 94/100, Parker 94/100, WeinWisser 18+/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2027–2048
Rebsorte(n):	58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0470920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 95+/100, Jeb Dunnuck 93+/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 94/100, Parker 94/100, WeinWisser 18+/20
Rebsorte(n):	58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch