



2020 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Shootingstar aus Margaux

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit edler Cassiswürze, zartem Veilchenduft und dunkler Mineralik. Im zweiten Ansatz Zeder, dunkles Edelholz, Lakritze und schwarze Johannisbeerdrops. Am sublimen Gaumen mit cremiger Textur, feinkörnigem Extrakt, perfekt stützender Rasse, engmaschigem Tanningerüst und energiegeladenem Körper. Im konzentrierten Finale katapultiert sich der Wein wie ein Sprinter aus dem Startblock und endet mit Wildkirsche, tiefschürfender Terroirwürze und edler Adstringenz.

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: Margaux
Produzent: Château Brane Cantenac
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97/100, Neal Martin 96/100, Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20

Ausbau: im Barrique
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Trinkreife: 2028–2050
Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97/100, Neal Martin 96/100, Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot
Trinkreife: 2028–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.