



2009 Château Brane-Cantenac

Grand Cru Classé, Margaux AOC

Der aufgehende Stern aus Margaux

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Elegantes, fein ausladendes Bouquet, reife Brombeeren und schwarze, gekochte Pflaumen, dabei aber nur eine dezente Süsse zeigend. Im Gaumen nobel, erhaben mit viel veloursartig gegliederten Tanninen, Black Currant im Finale. Gehört zu den besten Brane-Cantenac-Jahrgängen.

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):	Neal Martin 94/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0472109

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

Grand Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Neal Martin 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.