



## 2021 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Shootingstar aus Margaux

**Degustationsnotiz:**

Tiefgründiges royales Cabernet Sauvignon-Bouquet, edle Cassiswürze gepaart mit frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, Brasiltabak, Schokopastillen und Fliedernoten. Am energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, pfeffrigem Extrakt und engmaschigem Körper. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, tiefeschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz. Ein grandioser Margaux, (fast) so gut wie der 2019er – nur in einer klassischen Ausrichtung!

**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):**

Antonio Galloni 93–96/100, Score 18.5/20, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 93–95/100

**Ausbau:**

im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

13.0 %

**Trinkreife:**

2028–2048

**Rebsorte(n):**

74% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:**

0472121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 93–96/100, Score 18.5/20, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 93–95/100  
**Rebsorte(n):** 74% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2028–2048  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.