



2016 Château Brown

Pessac-Léognan AOC

Beeindruckender Pessac-Léognan in perfekter Trinkreife

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurgranat mit zarten rubinroten Reflexen. Tiefgründiges schwarzbeeriges Bouquet mit edler Cassiswürze, exotischen Hölzern, erkalteter Earl-Grey und Brasiltabak, dahinter Szechuanpfeffer, dunkle Schokopastillen und Holundergelée. Am satten Gaumen mit fleischiger Textur, perfekt stützendem Tanningerüst und herrlicher Extraktsüsse. Im gebündelten Finale Wildkirsche, Kardamom, Sandelholz und ein Hauch Estragon.

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:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château Brown
Bewertung(en):	Decanter 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Artikelnummer:	0401816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brown

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Decanter 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Rebsorte(n):	65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.