



2024 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Dieser Margaux sollte auf jeder Einkaufsliste stehen

Beschreibung:

Zum 100-jährigen Jubiläum der Familie Lurton auf Château Brane-Cantenac ist ein Wein entstanden, der ein gutes Gleichgewicht aufweist, mit wenig wenig Alkohol, viel Frucht und schöner Intensität. Ein Resultat, über den Bordeaux-Spezialistin Jane Anson sagt: »...easily one of the wines of the vintage« bezeichnet. Recht hat sie. Mit rund 46 Hektolitern pro Hektar waren die Erträge bei Brane Cantenac für die herausfordernden Bedingungen des Jahrgangs absolut zufriedenstellend. Dank günstig gewählter Erntefenster konnte aromatisches Traubengut mit guter Struktur eingebracht werden. Eine wesentliche Rolle für die grossartige Qualität dieses Weins spielt jedoch auch die anschliessende Selektion – nur 40% der Lese wurden für den Grand Vin verwendet. Die Cuvée besteht aus aus 77 % Cabernet Sauvignon, 22 % Merlot und 1 % Cabernet Franc, zu 80% ausgebaut in neuem Eichenholz. Das Bouquet ist verführerisch tiefgründig, mit frischgepflückten schwarzen Johannisbeeren, edler Tabakwürze und zartem Veilchenparfüm. Ger Gaumen ist seidig und zeigt eine herrliche Extraktfülle, perfekt balancierte Rasse und polierte Tannine.

Degustationsnotiz:

Verführerisches tiefgründiges Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, edle Tabakwürze, dahinter Heidelbeergelee und zartes Veilchenparfüm. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, perfekt balancierter Rasse, polierten Tanninen und engmaschigem, mittlerem Körper. Im konzentrierten feinaromatischen Finale Black Currant, dunkle Mineralik und erhabene 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):

Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, Jeb Dunnuck 94–96/100, Score 18.5/20, Vinum 94/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Trinkreife:

2030–2060

Rebsorte(n):

77% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0472124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, Jeb Dunnuck 94–96/100, Score 18.5/20, Vinum 94/100
Rebsorte(n):	77% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030–2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.