



2015 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Der aufgehende Stern aus Margaux

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpur. Tiefes Bouquet, feine Rauchnoten, Trüffel, Lakritze, Darjeeling, dunkles Leder, dann Brombeerennoten. Im Gaumen samtig, dicht, eine intensives, aber nicht extrahiert wirkendes Extrakt aufweisend, er schöpft unglaublich viel aus der Tiefe. Trotz seiner enormen Konzentration wird er sich in der Abteilung Finessenpaket etablieren. Für mich ist das der beste Brane-Cantenac und somit der erste der 19/20 verdient und diese These auch, wenn auch relativ spät, beweisen wird.

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): Vinum 19.5/20, Wine Spectator 93/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 94/100, Parker 92/100, René Gabriel 19/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2025–2055

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Carmenère

Artikelnummer: 0472115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Vinum 19.5/20, Wine Spectator 93/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 94/100, Parker 92/100, René Gabriel 19/20
Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Carmenère
Trinkreife: 2025–2055
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.