



Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un grandioso Branaire

Beschreibung:

Das Château liegt im Herzen des Médoc, umgeben von einer Reihe namhafter, klassifizierter Gewächse aus Saint-Julien. Seit Jahren schon überzeugen die Weine von Branaire-Ducru mit grosser Energie und ausgeprägter Eleganz. Cabernet Sauvignon ist dabei die wichtigste Rebsorte und verleiht den Weinen Kraft, Struktur und Komplexität.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo, centro impenetrabile, disco lilla tenue. Delicate note floreali impreziosiscono il seducente bouquet di ciliegie Morello mature e pepe di Sichuan, con sentori di ribes nero e gelatina di sambuco. Palato schietto e cremoso, estratto leggermente granuloso, corpo vivace e scattante, muscoloso. Il finale è pieno di energia, con aromi di bacche nere, foglia di tabacco, chiodi di garofano e grafite. Un'annata davvero riuscita, anche migliore della precedente, ben riuscita!

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Ju

Produttore: St-Julien AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2027-2048

Varietà d'uva: 58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0470920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 95+/100, Jeb Dunnuck 93+/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 94/100, Parker 94/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Da bere:	2027-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.