



2017 Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Der Shootingstar aus Moulis

Descrizione del vino:

Château Branas Grand Poujeaux ist ein junges Weingut und ein neuer Überflieger in Moulis-en-Médoc. Die Reben stehen zwischen Chasse-Spleen und Poujeaux und mit Stéphane Derenoncourt steht den Besitzern Carmen und Justin Onclin ein exzellenter Berater zur Seite.

Nota di degustazione:

Purpurgranat mit violetter Schimmer. Betörende Schattenmorellen in der offenen Nase, dahinter Holunder. Am Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem, muskulösem Körper. Im langen Finale mit Pflaumenhaut und getrocknetem Holunder.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Moulis
Produttore:	Château Branas Grand Poujeaux
Valutazioni:	James Suckling 89–90/100, Parker 88/100, WeinWisser 17.5/20
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2040
Varietà d'uva:	75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0103417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 89–90/100, Parker 88/100, WeinWisser 17.5/20
Varietà d'uva:	75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.