



2015 Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Diesem Wein können Sie blind vertrauen

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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Berausches Bouquet, ausladend mit viel Fruchtdruck, zeigt eine herrliche, leicht florale Cabernetsüsse im zweiten Ansatz, es sind da auch zart rosine Nuancen von vielleicht leicht überreifen Trauben mit drin. Cremiger Gaumen, tolle Cassisspuren im schmelzenden Extrakt, vanilliges, schier caramelliges Finale. Der Wein hat seine Balance bereits gefunden. Wie immer ein zuverlässiger Wert auf Top-Niveau.

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 94/100, Parker 91–93/100, René Gabriel 18/20
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2024–2040
Varietà d'uva:	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0103415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 91–93/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Maturità:	2024–2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.