



2010 Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Der kommende Bordeaux-Superstar

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:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Geniales Bouquet, reife Pflaumen, ein Hauch Dörrfrüchte, reife Bananen, fast buttrig im Ansatz. Im Gaumen opulent, also mit üppigen Konturen, das macht den Wein irgendwie erotisch, im Innern eine dezent bittere Schwarzschofonote zeigend, das schafft er aber sicher locker raus.

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 92/100, Parker 92/100, René Gabriel 18/20

Vinificazione:

16 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2032

Varietà d'uva:

50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Numero di articolo:

0103410

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Parker 92/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2032
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.