



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Grandiose Leistung dieses Jahr, Chapeau Henri Lurton

Beschreibung:

Ein grandioser Margaux, (fast) so gut wie der 2019er – nur in einer klassischen Ausrichtung!

Aromenprofil:

Sehr komplexes, tiefgründiges Bouquet, Wildkirsche, Sandelholz und Walnuss. Im zweiten Ansatz Schokopraline, edle Cassiswürze und Lakritze. Am saftigen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, betörender Extraktfülle, energiegeladener Rasse und durchtrainiertem Körper, sehr dicht und präzise. Im konzentrierten Finale mit einer Explosion von Heidelbeere, Lakritze und erhabener Adstringenz.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: 2030-2058

Artikelnummer: 0472123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: James Suckling 97/100, Antonio Galloni 96+/100, Decanter 95/100, Jane Anson 96/100, Jeb Dunnock 95-97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 95/100, Vinum 97/100, WeinWisser 18,5+/20

Trinkreife: 2030-2058

Alkoholgehalt: 13.0%

Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.