



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Einer der großen Margaux des Jahrgangs

Beschreibung:

Brane-Cantenac 2025 verkörpert eindrucksvoll, was große Margaux-Weine auszeichnet: Duftigkeit, Eleganz und Tiefe. Die tiefgründigen Kiesböden des Châteaux ermöglichten eine langsame und gleichmäßige Reife und verliehen dem Wein jene Präzision und Spannung, die das Terroir von Brane-Cantenac so einzigartig machen. Umso schöner, dass ein Jahrgang von solcher Klasse mit einem besonderen Meilenstein zusammenfällt: 2025 markiert das 100-jährige Jubiläum der Familie Lurton auf Brane-Cantenac. Bereits heute beeindruckt die außergewöhnliche Harmonie des Weins. Cassis, dunkle Kirschen, Veilchen, Grafit und feine Tabaknoten verbinden sich mit seidigen Tanninen und einer bemerkenswerten mineralischen Spannung.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes, tiefes Bouquet, frische Alpenheidebeere, edle Cassiswürze, Brasiltabak, verführerische Veilchen. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, vibrierender Rasse und trainiertem Körper. Im kaskadenartigen, lang anhaltenden Finale Schwarze Johannisbeere, dunkle Mineralität und noble 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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2065

Rebsorte(n): 80% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Carmenère

Artikelnummer: 0472125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 96-98/100, Decanter 97/100, Falstaff 97/100, James Suckling 96-97/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Carmenère
Trinkreife:	2030-2065
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.