



## Château Cantenac-Brown

Cru Classé, Margaux AOC

Zählt zu den besten Weinen des Jahrgangs

### **Beschreibung:**

Château Cantenac Brown gehört zu den großen Aufsteigern von Margaux. Mit seinem markanten Tudor-Schloss zählt das Weingut nicht nur zu den architektonischen Besonderheiten des Médoc, sondern hat sich in den vergangenen Jahren auch qualitativ eindrucksvoll weiterentwickelt. Die Verbindung aus nachhaltigem Weinbau, modernster Kellertechnik und kompromisslosem Qualitätsstreben prägt heute die Stilistik des Hauses. Der Jahrgang 2025 bringt diese Entwicklung eindrucksvoll zum Ausdruck. Die von Hand gelesenen Trauben wurden in der neuen Gravity-Flow-Kellerei besonders schonend verarbeitet und parzellenweise nach Rebsorten vinifiziert, um die Eigenheiten der einzelnen Terroirs präzise herauszuarbeiten. Die kleinen, dickschaligen Beeren lieferten hochkonzentriertes Lesegut, während eine temperaturkontrollierte Vergärung die aromatische Frische bewahrte. Das Resultat ist ein Wein von bemerkenswerter Eleganz und Präzision. Trotz seiner Konzentration wirkt Cantenac Brown 2025 niemals schwer, sondern zeigt jene Finesse und Spannung, die große Margaux-Weine auszeichnen.

### **Aromenprofil:**

Delikates Bouquet, ungemein feingliedrig, Cassisblüten Schwarze Johannisbeere und Kirschnektar. Am sublimen, dicht verwobenen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, balancierter Rasse und perfekt geformtem Körper. Im konzentrierten, aromatischen langen Finale ein Korb mit Heidelbeeren, Tabak und erhabener Adstringenz mit edler Bitternis.

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Margaux

**Produzent:** Margaux AOC

**Trinkreife:** 2030–2060

**Artikelnummer:** 0216825

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Cantenac-Brown**

Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 96-97/100, Decanter 95/100,  
Vinum 96/100, WeinWisser 18.5+/20, Score  
19/20  
**Trinkreife:** 2030-2060  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.