



## Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Besser als der Spitzenjahrgang 2010

### **Beschreibung:**

Das Château liegt im Herzen des Médoc, umgeben von einer Reihe namhafter, klassifizierter Gewächse aus Saint-Julien. Das Kiesterroir des Châteaux Branaire-Ducru galt einst als schlafende Schönheit. Heute erreichen uns aus der kleinen Appellation St-Julien erstklassige Weine, die durch Finesse und Eleganz bestechen. Ein völlig unterschätzter Jahrgang!

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Selten hatte ein Branaire beim Primeur eine so dunkle Farbe. Reifes Bouquet, fast eine rahmige Fülle anzeigend, die Frucht suggeriert Holunder und Cassisnoten. Im Gaumen fest, ausgeglichene Adstringenz, tolles Rückaroma. Es gibt heuer nur ganz wenige Grand Crus, welche deren eigene Leistung der Jahre 2010 mit dem 2014er toppen. Ich setze diesen genial gelungenen Branaire mit Überzeug auf seine hohe Wertung. Das wäre dann auch das Ende einer langen Nichteinkaufsdurststrecke.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Julien

**Produzent:** St-Julien AOC

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2048

**Rebsorte(n):** 65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0470914

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2048
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.