

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Der aufgehende Stern aus Margaux

Beschreibung:
Ein grandioser Margaux, (fast) so gut wie der 2019er – nur in einer klassischen Ausrichtung!
Aromenprofil:
Dunkles Purpur. Tiefes Bouquet, feine Rauchnoten, Trüffel, Lakritze, Darjeeling, dunkles Leder, dann Brombeerennoten. Im Gaumen samtig, dicht, eine intensives, aber nicht extrahiert wirkendes Extrakt aufweisend, er schöpft unglaublich viel aus der Tiefe. Trotz seiner enormen Konzentration wird er sich in der Abteilung Finessenpaket etablieren. Für mich ist das der beste Brane-Cantenac und somit der erste der 19/20 verdient und diese These auch, wenn auch relativ spät, beweisen wird.
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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Carmenère
Artikelnummer:	0472115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Vinum 19.5/20, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 94/100, Parker 92/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Carmenère
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch