



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Shootingstar aus Margaux

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges royales Cabernet Sauvignon-Bouquet, edle Cassiswürze gepaart mit frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, Brasiltabak, Schokopastillen und Fliedernoten. Am energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, pfeffrigem Extrakt und engmaschigem Körper. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz. Ein grandioser Margaux, (fast) so gut wie der 2019er – nur in einer klassischen Ausrichtung!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: 2028–2048

Rebsorte(n): 74% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 93-96/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18,5/20
Rebsorte(n):	74% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.