

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Fantastische Leistung von Henri Lurton und eine klare Kaufempfehlung!

Beschreibung:
Ein grandioser Margaux, (fast) so gut wie der 2019er – nur in einer klassischen Ausrichtung!
Aromenprofil:
Dicht verwobenes Bouquet, frisch gepflückte Schattenmorellen, edle Cassiswürze, Veilchen, heller Tabak, Brasiltabak und Graphit. Am sublimen, durchtrainierten Gaumen mit seidiger Textur, feinkörnigem Extrakt, balancierter Rasse und engmaschigem Tanningerüst. Im energiegeladenen, aromatischen Finale schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze 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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	2030–2055
Rebsorte(n):	74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Car
Artikelnummer:	0472122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96–97/100, Parker 95–97/100, Antonio Galloni 95–97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100, J. Robinson 17/20, Neal Martin 96–98/100, René Gabriel 17/20, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Carmenère
Trinkreife:	2030–2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
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