



## 2017 Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Der Shootingstar aus Moulis

**Beschreibung:**

Château Branas Grand Poujeaux ist ein junges Weingut und ein neuer Überflieger in Moulis-en-Médoc. Die Reben stehen zwischen Chasse-Spleen und Poujeaux und mit Stéphane Derenoncourt steht den Besitzern Carmen und Justin Onclin ein exzellenter Berater zur Seite.

**Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit violetter Schimmer. Betörende Schattenmorellen in der offenen Nase, dahinter Holunder. Am Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem, muskulösem Körper. Im langen Finale mit Pflaumenhaut und getrocknetem Holunder.

**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:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:**

Frankreich

**Region:**

Bordeaux

**Subregion:**

Moulis

**Produzent:**

Château Branas Grand Poujeaux

**Bewertung(en):**

James Suckling 89-90/100, Parker 88/100, WeinWisser 17.5/20

**Ausbau:**

16 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

13.5 %

**Trinkreife:**

2023–2040

**Rebsorte(n):**

75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

**Artikelnummer:**

0103417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 89-90/100, Parker 88/100, WeinWisser 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2023–2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.