

2016 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

James Suckling: „Grabs you. One of the best ever from here.“

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit Granatschimmer am Rand. Ein berauschendes Bouquet, viel Brombeere und Schattenmorelle, dahinter Veilchen, Earl Grey-Touch und Lakritze. Im eleganten Gaumen saftig und mit feinem Biss, mit viel Potenzial ausgestattet. Er wird mit Reife noch etwas an Tiefe zulegen, aber mit der Finesse beweist er jetzt schon seine grosse Extraklasse. Im langen Finale mit schwarzer Johannisbeere und Holunderpastillen. Mit Tendenz zur besseren Note – der Höhenflug hält an!

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:	Margaux
Produzent:	Château Brane Cantenac
Bewertung(en):	Parker 96-98/100, WeinWisser 18.5+/20, Decanter 94/100, James Suckling 96/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2027–2047
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
Artikelnummer:	0472116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 96-98/100, WeinWisser 18.5+/20,
Decanter 94/100, James Suckling 96/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Carmenère
Trinkreife: 2027–2047
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.