



2019 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Der wird noch zulegen, die 19 Punkte sind in Reichweite

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Komplexes Bouquet mit exotischen Hölzern, Brasiltabak und ganz viel Cassiswürze, dahinter reife Pflaumen, Schokopralinen und Lakritze. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und fein stützenden Tanninen, eine unglaubliche Dynamik reißt einen völlig mit. Im gebündelten Finale ein langes Crescendo von Bromberen und Holundergelee gepaart mit einer energiegeladenen Rasse, die dem Wein ein Finesse par excellence verleiht. Gehört ganz klar in die Spitzenverfolgergruppe von Margaux.

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 97/100, WeinWisser 18.5/20, Decanter 96/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 94–96/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2027–2047

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère

Artikelnummer: 0472119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 97/100, WeinWisser 18.5/20, Decanter 96/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 94–96/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
Trinkreife: 2027–2047
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.