



## 2015 Château Brown

Pessac-Léognan AOC

Spitzenjahrgang aus der Château-Schatzkammer

**Beschreibung:**

Aufgrund guter Beziehungen zu Brown-Direktor Jean Christophe Mau können wir Ihnen diesen einzigartigen Bordeaux aus der Château-Schatzkammer exklusiv anbieten. Wer es kaum erwarten kann, trinkt den Jahrhundertjahrgang 2015 bereits jetzt und genießt die frische Frucht. Wir können Ihnen aber versichern, dass er mit der Lagerung noch zulegen und Sie in ein paar Jahren mit noch komplexeren Aromen von Dörrfrüchten erfreuen wird.

**Degustationsnotiz:**

Sattes Purpurrot mit rubinroten Reflexen. Tiefgründiges schwarzbeeriges Bouquet mit edler Cassiswürze, exotischen Hölzern, erkalteter Earl-Grey und Brasiltabak, dahinter Szechuanpfeffer, dunkle Schokopastillen und frisch eingekochte Waldbeeren. Am satten Gaumen mit fleischiger Textur, stützendem Tanningerüst und herrlicher Extraktssüße. Im gebündelten Finale Wildkirsche, Tabakblatt, Kardamom und ein Hauch Estragon.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Château Brown
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0401815

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Brown**

Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.