



2005 Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Gehört sicherlich zu den besten Branaire-Jahrgängen

Beschreibung:

Das Château liegt im Herzen des Médoc, umgeben von einer Reihe namhafter, klassifizierter Gewächse aus Saint-Julien. Seit Jahren schon überzeugen die Weine von Branaire-Ducru mit großer Energie und ausgeprägter Eleganz. Cabernet Sauvignon ist dabei die wichtigste Rebsorte und verleiht den Weinen Kraft, Struktur und Komplexität.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand mit ziegelrotem Schimmer. Herrlich süßes Bouquet, feine Röstnoten und dominikanischer Tabak, ein Hauch Amarena und Rosinentöne, dezent rahmiger Schimmer, erste Öffnung. Im Gaumen mit angedeuteter Fülle, noch feine Muskeln im Innern über dem Extrakt zeigend.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Julien
Produzent:	Château Branaire Ducru
Bewertung(en):	Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Artikelnummer:	0470905

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.