



2021 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Shootingstar aus Margaux

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges royales Cabernet Sauvignon-Bouquet, edle Cassiswürze gepaart mit frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, Brasiltabak, Schokopastillen und Fiedernoten. Am energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, pfeffrigem Extrakt und engmaschigem Körper. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz. Ein grandioser Margaux, (fast) so gut wie der 2019er – nur in einer klassischen Ausrichtung!

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): Antonio Galloni 93–96/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18,5/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2028–2048

Artikelnummer: 0472121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Antonio Galloni 93–96/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18,5/20
Trinkreife: 2028–2048
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.