



2015 Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Diesem Wein können Sie blind vertrauen

Beschreibung:

Château Branas Grand Poujeaux ist ein junges Weingut und ein neuer Überflieger in Moulis-en-Médoc. Die Reben stehen zwischen Chasse-Spleen und Poujeaux und mit Stéphane Derenoncourt steht den Besitzern Carmen und Justin Onclin ein exzellenter Berater zur Seite.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Berausches Bouquet, ausladend mit viel Fruchttdruck, zeigt eine herrliche, leicht florale Cabernetsüsse im zweiten Ansatz, es sind da auch zart rosinige Nuancen von vielleicht leicht überreifen Trauben mit drin. Cremiger Gaumen, tolle Cassisspuren im schmelzenden Extrakt, vanilliges, schier caramelliges Finale. Der Wein hat seine Balance bereits gefunden. Wie immer ein zuverlässiger Wert auf Top-Niveau.

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:

Moulis

Produzent:

Château Branas Grand Poujeaux

Bewertung(en):

James Suckling 94/100, Parker 91-93/100, René Gabriel 18/20

Ausbau:

16 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

2024–2040

Rebsorte(n):

50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Artikelnummer:

0103415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 91-93/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	2024–2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.