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. Berauschendes Bouquet, ausladend mit viel Fruchtdruck, 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 im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2024–2040
Rebsorte(n):	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0103415

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

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 im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de