



## 2014 Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Einer der besten Cru Bourgeois

### Beschreibung:

Château Branas Grand Poujeaux ist ein junges Weingut mit hervorragendem Ruf in Moulis-en-Médoc. Die Reben stehen zwischen Chasse-Spleen und Pojeaux. Als önologischer Berater steht den Besitzern Carmen und Justin Onclin Stéphane Derenoncourt zur Seite. Im Jahr 2014 hat er sein ganzes Können demonstriert und einen fesselnden Branas Grand Poujeaux in die Flasche gezaubert.

### Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Warmes, reifes und ausladendes Bouquet, zeigt Pflaumen, dunkles Malz und Black Currant. Im Gaumen findet man wieder eine hoch reife Frucht, alles ist im schwarzbeerigen Bereich, im generösen Finale; Trüffel, Rauch und Lakritze. Dieser immer noch wenig etablierte Moulis-Cru ist dieses Jahr über sich selbst hinaus gewachsen und liefert eine Qualität ab wie 2009 und 2010. Somit ist das eine Sensation. Und je weniger Leute es merken, desto besser ist es für jene Freaks, die solche Verkostungsnotizen ganz genau lesen!

### 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>	Moulis
<b>Produzent:</b>	Château Branas Grand Poujeaux
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, René Gabriel 18/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0103414

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, René Gabriel 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.