



2013 Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Gehört zu den allerbesten Cru Bourgeois

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:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Süßes, fast kompottiges Bouquet, viel reife Kirschen und auch schon gut dazu passende Röstnoten zeigend, erstaunlich füllig. Im Gaumen saftig, weich, wieder eine tolle Süße im samtigen Extrakt zeigend, aromatisches, gebundenes Finale. Gehört zu den allerbesten Cru Bourgeois. Und davon gibt es heuer leider nicht besonders viele.

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 87–88/100, René Gabriel 17/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0103413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 87–88/100, René Gabriel 17/20
Rebsorte(n): 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.