



## 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

### **Herstellung:**

16 Monate in Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2034

### **Traubensorte(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  
**Traubensorte(en):** 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2034  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 16 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.