



2012 Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Der Shootingstar aus Moulis

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:

Undurchdringliche Farbe Violett mit fast schwarzen Reflexen. Bereits der erste Nasenkontakt beginnt mit Charme und eine sublimen Fülle, reife Brombeeren, dunkles Malz und vanillige Konturen zeigend. Im Gaumen Brombeeren zum Verschwinden, die recht üppigen Tannine sind angerundet, der faszinierende Wein hat eine gebündeltes, langes Finale. Eine Meisterleistung in diesem schwierigen Umfeld!

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):

René Gabriel 18/20, Wine Spectator 88/100, James Suckling 90/100, Parker 89/100

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2038

Traubensorte(n):

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

Originalgebinde:

6er-Holzbox

Artikelnummer:

0103412075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 18/20, Wine Spectator 88/100,
James Suckling 90/100, Parker 89/100
Traubensorte(en): 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit
Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.