



2022 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Fantastische Leistung von Henri Lurton und eine klare Kaufempfehlung!

Note de dégustation:

Dicht verwobenes Bouquet, frisch gepflückte Schattenmorellen, edle Cassiswürze, Veilchen, heller Tabak, Brasiltabak und Graphit. Am sublimen, durchtrainierten Gaumen mit seidiger Textur, feinkörnigem Extrakt, balancierter Rasse und engmaschigem Tanningerüst. Im energiegeladenen, aromatischen Finale schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und noble Adstringenz.

Accompagne idéale:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Conseils de service:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Margaux
Producteur:	Château Brane Cantenac
Notation(s):	James Suckling 96–97/100, Parker 95–97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Jeb Dunnock 96–98/100, J. Robinson 17/20, Neal Martin 96–98/100, René Gabriel 17/20, WeinWisser 19/20
Eleavage:	18 Monate im Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	2030–2055
Cépage(s):	74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Carmenère
Référence:	0472122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 96–97/100, Parker 95–97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100, J. Robinson 17/20, Neal Martin 96–98/100, René Gabriel 17/20, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Carmenère
Apogée: 2030–2055
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Monate im Barrique
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.