



2022 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Fantastische Leistung von Henri Lurton und eine klare Kaufempfehlung!

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Margaux

Produttore:

Château Brane Cantenac

Valutazioni:

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

Vinificazione:

18 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Maturità:

2030–2055

Varietà d'uva:

74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Carmenère

Numero di articolo:

0472122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	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
Varietà d'uva:	74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Carmenère
Maturità:	2030–2055
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.