



## Château Brane-Cantenac 2024 (Subskription)

CHF 45.00 | 10 cl = CHF 6.00

Die Nase verströmt edles Holz, begleitet von dunkler Beeren- und Kirschfrucht - ein harmonisches Duo mit feiner Würze. Am Gaumen zeigen sich sehr gut integrierte, präzise Tannine, die dem Wein Struktur und angenehmen Zug verleihen. Würzige Nuancen unterstreichen die Komplexität, während eine ausgewogene Frische den Wein geschmeidig ins lange Finale trägt. Die Länge beeindruckt, der Gesamteindruck ist elegant und subtil

Produzent	Château Brane-Cantenac
Kategorie	Subskriptionen
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	Margaux
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2044
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	249664
Passt zu	Schmorgerichten, Käse, edlen Fleischstücken, Rind, Roastbeef
Bewertungen	Decanter 95/100 James Suckling 95/100 Antonio Galloni (Vinous) 95/100 Neal Martin (Vinous) 93/100



Terroir





Jede Parzelle und Unterparzelle weist einzigartige Merkmale auf, die sie für bestimmte Rebsorten besonders geeignet machen. Auf Brane umfasst der Rebsortenbestand Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (40%), Cabernet Franc (4,5%) und Carmenère (0,5%). Die Weinberge unterliegen ständig einem Mikromanagement mit einem einzigen Ziel: Trauben von optimaler Qualität zu produzieren, indem die Erträge niedrig gehalten werden. Die Bemühungen um Neuanpflanzungen in den letzten Jahren sowie der Übergang zu einem biologischen Weinbau zeugen von unserem starken Engagement für einen nachhaltigen Weinbau.

## Geschichte

Château Brane-Cantenac erhebt sich stolz im Herzen der prestigeträchtigen Appellation Margaux. Das 75 Hektar grosse Anwesen ist für seine Weine von bemerkenswerter Eleganz und Finesse bekannt und gilt in der Welt der feinen Weine als Emblem für Qualität und Exzellenz.

