



Château Brane-Cantenac 2023

CHF 129.00 | 10 cl = CHF 8.60

Dunkelviolette Farbe. An der Nase offenbart der Brane-Cantenac raffinierte Aromen, die an schwarze Johannis- und Brombeeren erinnern. Dezent Noten von süssen Holunderbeeren, roter Beete und schwarzem Trüffel. Elegante Röstaromen sowie leichte Schärfe eröffnen sich im Hintergrund. Am Gaumen verleihen polierte Tannine dem Wein eine seidige Textur, Eleganz und Raffinesse mit einem langanhaltenden Finale.

Produzent	Château Brane-Cantenac
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	Margaux
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	150 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2043
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323655
Passt zu	Schmorgerichten, Käse, edlen Fleischstücken, Rind, Roastbeef
Bewertungen	Robert Parker 95/100 Antonio Galloni (Vinous) 96/100 James Suckling 97/100 Jeb Dunnuck 96/100



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.

