



Baron de Brane 2018

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensiver, aromatischer Duft nach schwarzen Früchten, zarten floralen Noten sowie Nuancen von Vanille und Gewürzen. Am Gaumen voll und rund, grosszügig und mit süssen Tanninen. Ein gut ausgewogener und vollmundiger Wein.

Produzent	Château Brane-Cantenac
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	Margaux
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	150 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Traubensorten	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	246688
Passt zu	Käse, Roastbeef, Grilladen, Schmorgerichten



Vinifikation

12 Monate in französischen Eichenbarriques, welche jedes Jahr zu 30% erneuert werden.

Terroir

Der Boden im Gemeindeteil Cantenac (Margaux) ist mit einer feinen Flusssieselsole durchzogen und diese ist für das unvergleichliche Cabernetparfüm verantwortlich. Dieses duftet in diesem Jahr nach wilden Brombeeren, Cassis, Waldhimbeeren und einem Hauch Minze.

Geschichte

Das schucke Schloss und seine sympatischen Besitzer präsentieren mit dem Brane Cantenac einen ausgesprochenen « Langstreckenläufer ». Da er im Vergleich mit dem 2015er weniger Alkohol aufweist, erscheint dieser Wein in seiner Jugendphase etwas schlank. Bei genauerer Betrachtung fällt aber seine Aromenbreite und Tiefe auf, welche Garant für einen vielschichtigen Wein ist.

