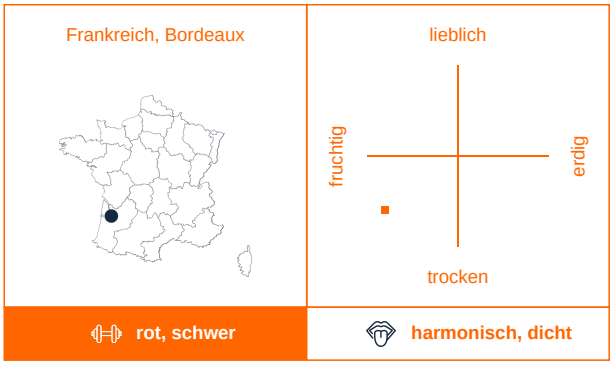
CHÂTEAU BRANE CANTENAC 2E GRAND CRU CLASSÉ AOC CHÂTEAU BRANE CANTENAC AOC

CHÂTEAU BRANE CANTENAC | 2020





Im Glas strahlt einem eine tiefe violette Farbe entgegen. Die Nase zeigt eine aromatische Komplexität mit Aromen von schwarzen Früchten, Toast und Vanille, Blumen und wirkt erfrischend dank dem grossen Anteil von Cabernet Sauvignon (70%). Im Mund ist der Auftakt geschmeidig und rund, die Tanninstruktur fein und seidig, währendem der Abgang sehr lange anhaltend ist. Ein dichter, körperreicher Wein mit bemerkenswerter Tiefe. Dank den präsenten Tanninen ist dieser Brane Cantenac raffiniert und kraftvoll zugleich. Wahrscheinlich einer der besten Jahrgänge der letzten 2 Jahrzehnte.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère

Genussreife: 5 - 12 Jahre

Während e18 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Veilchen, Pflaume, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Zedernholz

Wild, Lamm, Rindsfilet im Teig/Filet Wellington, Kartoffelgratin, Rind

Trinktemperatur: 17 bis 19 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

VOI MIGROS partner


leicht
schwer
samtig
kräftig
mild
säurehaltig