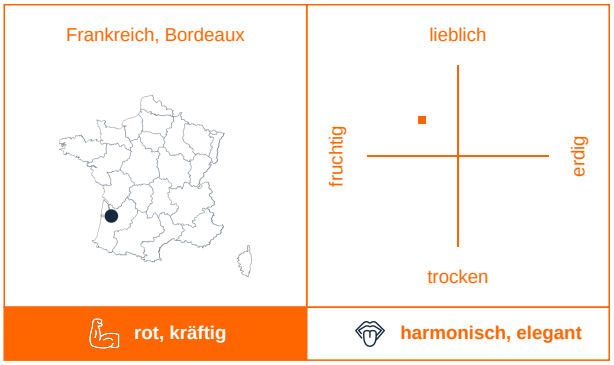
CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU 4E GRAND CRU CLASSÉ AOC CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU AOC

CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU | 2016





Das Fazit zu Beginn: Château Château Branaire-Ducru ist ein exzellenter Saint-Julien, der mit einem interessanten Preis-Leistungs-Verhältnis die GeniesserInnen immer wieder von neuem überrascht. Klassisch, ganz klar Bordeaux, Kenner würden auf Pauillac tippen, so präsentiert sich dieses Gewächs im Bouquet. Im Gaumen dann aber unverkennbar Saint-Julien: Die Samtigkeit, die Eleganz und die Harmonie zwischen der Säure- und der Tanninstruktur lassen keine Zweifel offen. Im überzeugenden Finale ein Schmeichler par excellence. Was will Mann oder Frau mehr?

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Genussreife: 8 - 12 Jahre

Während einigen Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Wild, Lamm, Rindsentrecôte, Châteaubriand, Rindsfilet im Teig/Filet Wellington

Trinktemperatur: 17 bis 19 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig

VOI MIGROS partner

mild **säurehaltig**