



CHÂTEAU BRANE CANTENAC 2ème Grand Cru Classé 2020

Art. Nr.: 2540820

Hersteller: Château Brane-Cantenac, Margaux

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Bordeaux

Gebiet (Betriebssitz): Margaux

Jahrgang: 2020

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Kategorie: Rotwein

Süße: Trocken

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 94

Falstaff: 94

James Suckling: 98

Speiseempfehlung:

Geflügel: Grillen/Braten

Rind: Gebacken

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 120.80

Verkostnotiz

ROBERT PARKER - THE WINE ADVOCATE: "The 2020 Brane-Cantenac is composed of 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carménère and 1% Petit Verdot. It weighs in with 13.7% alcohol and a pH of 3.71. Deep purple-black colored, it has a beautifully expressive nose of fresh redcurrants, blackcurrant jelly, kirsch and rose oil, plus hints of tobacco leaf, wild sage and crushed rocks. The medium-bodied palate is elegantly styled with a plush texture and plenty of freshness supporting the red berry and earthy flavors, finishing fragrant." - Lisa Perrotti-Brown

DECANTER: "Violet-edged, lovely vibrant colour. A low-yield wine that has kept an impressively fresh core, with expressive fruits and a vibrant grip through the centre of the wine. Powerful, tight tannins and the concentration becomes clearer in the glass, a ton of bilberry, sage and rosemary aromatics, with a generous helping of graphite and crushed stone. All of these wines are going to need very careful ageing - although the reasonable alcohols should help. 1% Petit Verdot and 1% Carmenère completes the blend. Tasted twice. Drinking Window 2028 - 2044."

FALSTAFF: "Würzig und floral im Duft, sehr typisch für das Château, etwas feuchter Kies, Malz sowie Rote und Schwarze Johannisbeere. Im Mund mit feinkörnigem, plastischem Tannin, einem mineralisch unterlegten Säurenerv, viel Saftigkeit und einem äußerst eleganten, mineralisch pointierten Abklang. Im Hintergrund aber trotz der Eleganz durchaus auch mollig. Sehr gute Länge." - Peter Moser