



CHÂTEAU BRANE CANTENAC 2ème Grand Cru Classé 2023

Art. Nr.: 2540823

Hersteller: Château Brane-Cantenac, Margaux

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Bordeaux

Gebiet (Betriebssitz): Margaux

Jahrgang: 2023

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

Kategorie: Rotwein

Süße: Trocken

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 93-95

Falstaff: 95

James Suckling: 95-96

Speiseempfehlung:

Geflügel: Grillen/Braten

Rind: Gebacken

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 63.00

Verkostnotiz

"This shows very pretty fruit and ultra-fine tannins that have an almost al-dente sense to them. It has a medium to full body, fine tannins and a fresh, vivid finish. The tannin quality is exceptional."

"Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Delikate florale Nuancen, Cassis, frische Waldbeeren, einladendes Bukett, Mittlere Komplexität, elegant, finessenreich strukturiert, feine Tannine, balanciert und gut anhaftend, zeigt gute Typizität, ein vielversprechender Speisenbegleiter."

"The 2023 Brane-Cantenac is a blend of 77% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot (which saw some saignée), 1% Cabernet Franc, 1% Carmenère and 1% Petit Verdot, and it completed its malolactic fermentation in barrels as has been the rule at this estate since the 1990s. Offering up aromas of dark cherries, cassis and spices framed by creamy new oak, it's medium to full-bodied, rich and fleshy, with a creamy core of fruit and a long, gently lactic finish."