



2016 Margaux de Brane, Margaux AOP

Cantenac, Margaux, Rive Gauche, vom linken Ufer der Gironde, Bordeaux · Frankreich

Jahrgang: 2016

Region / Land: Cantenac, Margaux, Rive Gauche, vom linken Ufer der Gironde, Bordeaux - Frankreich

Ausbau: 12 Monate in französischen Barriques

Rebsorten: 73 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot

Böden: Tiefe Kiesböden

Alkohol: 13,0 % Vol.

Säuregehalt: 5,4 g/l

Restsüße: 1,9 g/l

Optimaler Genuss: Bei 16 - 17 °C, jetzt bis 2020-2025

Küche / Anlass: Zu Roastbeef, Entrecote, Filet Mignon, Tournedos Rossini, Lammfilet, geschmorter Entenkeule, Ente mit Rotkraut und Knödeln

Weinart: Rotwein

Margaux de Brane ist der Drittwein des renommierten Deuxième Grand Cru Classé Château von 1855: Château Brane Cantenac in Margaux.

Der Wein im Glas

Lila Farbe. Die Nase explodiert mit Aromen von roten Früchten, insbesondere Himbeeren, gemischt mit Noten von Vanille und Unterholz. Am Gaumen verbindet sich die Geschmeidigkeit der Fruchtaromen mit einer schöner Lebendigkeit zu perfekter Harmonie und endet mit Anklängen von Holz im Finale. Ein Gourmetwein voller Frische.

Beschreibung vom Wine Spectator – 90 Punkte:

„Verführerische Noten von Flieder und schwarzem Tee setzen ein, gefolgt von einer weichen Mischung aus Kirsch- und Pflaumenkompottaromen, die von versengten Sandelholzdetails im Abgang unterlegt sind.“ Trinkreife 2020-2026

Wine Spectator bewertet den Jahrgang 2016 in Bordeaux als outstanding.