



Château Branaire Ducru Saint-Julien AOC

Frankreich, Bordeaux

Dunkles Purpur. In der Nase kräftige Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und etwas Cassis. am Gaumen voll, viel reifes Tannin, das aber noch 1-2 Jahre braucht um schön rund zu werden. Sehr vielversprechend. Assemblage: Merlot 22%, Cabernet Franc 6.5% und Petit Verdot 5.5%. 13.0% Vol



Antonio Galloni: **93-95 Punkte**
James Suckling: **94-95 Punkte**
Robert Parker: **93-94 Punkte**



Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot



16-18 °C



4-16 Jahre

Passende Gerichte

Gemüse, Lasagne, Pilzgerichte, Wild, würziger Käse

Weinprofil

Säure



Süsse



Intensität



Ausbau



Tannine




Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden


Grösse: A7 - 74 × 105mm



Château Branaire Ducru Saint-Julien AOC - 2021

 Cabernet
Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot

°C 16-18 °C

 4-16 Jahre

Passende Gerichte

Gemüse, Lasagne,
Pilzgerichte, Wild,
würziger Käse