



★★★★☆ (3)

Château Branaire-Ducru

Frankreich, Bordeaux

Dichtes Rubinrot. Kräftiger Duft von Cassis, Brombeeren, schwarzen Kirschen, ein Hauch Vanille. Mittlerer bis voller Körper mit weichen Tanninen, lang anhaltend im Abgang. Ausbau und Lagerung 16-20 Monate in 60-65 % neuen Barriques. Der Wein erreicht in 1-3 Jahren seinen Höhepunkt und bietet weitere 8 Jahre vollen Genuss.



James Suckling: **91 Punkte**
Wine Spectator: **90 Punkte**
Robert Parker: **87 Punkte**



Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



16-18 °C



2-12 Jahre

Passende Gerichte

Pilzgerichte, Risotto, rotes Fleisch, würziger Käse

Weinprofil

Säure



Süsse



Intensität



Ausbau



Tannine



Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden

Grösse: A7 - 74 × 105mm



Château Branaire-Ducru - 2013

 Petit Verdot, Merlot,
Cabernet
Sauvignon,
Cabernet Franc

°C 16-18 °C

 2-12 Jahre

Passende Gerichte

Pilzgerichte, Risotto,
rotes Fleisch, würziger
Käse