



## CHÂTEAU BRANE CANTENAC 2ème Grand Cru Classé 2022

Art. Nr.: 2540822

Hersteller: Château Brane-Cantenac, Margaux

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Bordeaux

Gebiet (Betriebssitz): Margaux

Jahrgang: 2022

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

Kategorie: Rotwein

Süße: Trocken

### Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 94

Falstaff: 97

### Speiseempfehlung:

Geflügel: Grillen/Braten

Rind: Gebacken

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 115.30**

### Verkostnotiz

JAMES SUCKLING: "A long and very linear red for Margaux with intense freshness and energy. The cabernet sauvignon shows real clarity with blackcurrants and flowers. Crushed stone. Firm and racy with lots of lemon rind and intensity. 74% cabernet sauvignon, 23% merlot, 1% cabernet franc, 1% petit verdot and 1% carmenere."

ROBERT PARKER - THE WINE ADVOCATE: "A blend of 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot and the balance Cabernet Franc, Carmenère and Petit Verdot, the 2022 Brane-Cantenac unwinds in the glass with aromas of dark berries, crème de cassis, black truffles, loamy soil, burning embers and violets. Medium to full-bodied, deep and velvety, with a fleshy core of fruit, terrific concentration and lively acids, it concludes with a long, perfumed finish. This is a terrific 2022 that may rival or even surpass the 2019 if it realizes all its potential in bottle." - William Kelley

FALSTAFF: "Leuchtendes dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Feine Röstaromen, ein Hauch von Lakritze, schwarze Waldbeeren, floraler Touch, sehr attraktiv. Stoffig, elegant und seidig, feine Extraktsüße, ein Hauch von Gewürznelken, finessenreicher Säurebogen, schokoladig-mineralisch im Abgang, feine Tannine, ungewöhnlich lang und harmonisch, delikat, Margaux par excellence." - Peter Moser