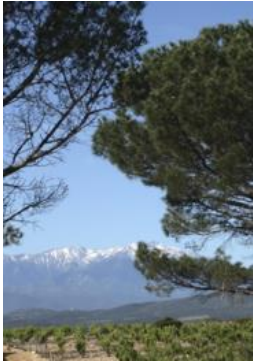


2021 Château Branas Grand Poujeaux
MOULIS EN MÉDOC A.C., Frankreich



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Komplex, Strukturiert, Tanninbetont
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	15 39 45

Charakteristik

Ein Wein aus Moulis, der alles hat, was anziehend wirkt: eine satte dunkle Frucht, Noten von Gewürzen, Tabak, etwas Graphit und eine dezente Fruchtsüße. Die Tannine sind reif und rund, die Balance ist da, die nötige Länge ebenfalls. Richtig viel Wein für das Geld.

Klima/Terroir

Die Reben stehen zwischen Chasse-Spleen und Poujeaux und mit Stéphane Deroncourt steht den Besitzern Carmen und Justin Onclin ein exzellenter Berater zur Seite.

Ausbau

Ausbau in französischen Barriques von 4 unterschiedlichen Herstellern während 16 Monaten. Zu 50% in neuen, zu 50% in 1jährigen Fässern.

Das Weingut

Das Château Branas Grand Poujeaux ist ein junges Weingut und gilt als neuer Shootingstar aus Moulis en Médoc, der kleinsten Appellation des Médocs. Die Weinberge des Châteaus liegen zwischen Chasse-Spleen und Poujeaux und erstrecken sich über eine Fläche von 12 ha. Die vielseitigen Böden und das mediterrane Klima bestimmen den Charakter der Trauben. Damit er in diesen französischen Weinen vollkommen zur Geltung kommt, werden ausschließlich reife Beeren gelesen. Daher findet die Lese oft mehrmals täglich statt, um stets die besten und reifsten Trauben ernten zu können.

