












Martel.
Wein geniessen.

Brane-Cantenac Blanc 2025

Bordeaux AC
Château Brane-Cantenac



-  Sauvignon Blanc, Sémillon
-  2025
-  Bordeaux
-  Bordeaux
-  Apéro Riche, Asiatische Küche, Fischspeisen aller Art, Geflügel, Hummer & Krustentiere, Vegetarische Gerichte aller Art
-  mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
-  13.00 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  Château Brane-Cantenac

Zum Wein

Was für ein Weisswein! Ein grosser Bordeaux aus einem erstklassigen Weissweinjahrgang. Ausbau über acht Monate in Barriques und 500-Liter-Fässern, davon nur ein Viertel neu. Der zurückhaltende Holzeinsatz verleiht Struktur und zusätzliche Komplexität. Ein frischer, eleganter weisser Bordeaux mit Noten von Limette, Birne und Jasmin.

Frankreich / Bordeaux / Bordeaux

Winzerportrait Château Brane-Cantenac



Henri Lurton, Besitzer

Weingut



75 ha



Besitz: Henri Lurton
Gutsleitung: Pierre Auché



Weiss: Sauvignon Blanc, Sémillon
Rot: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère, Petit Verdot



Kies

Aus diesem Grund

Einordnung

Dieses Margaux-Schloss liegt in der Klassifikation nicht von ungefähr auf der Stufe eines 2e cru. Seit der Jahrtausend-Wende findet Brane-Cantenac wieder zu einer einmaligen Hochform. Ein Cabernet-dominiertes Margaux, das mit seiner Eleganz auch an einen St-Julien und dank seiner Tiefe an einen Pauillac denken lässt. Hohe Schule.

«Mehr als ein "Rising Star" aus
Margaux.»

— Martel über Château Brane-Cantenac

Impressionen

