



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château Cantenac Brown Margaux 3ième Grand Cru classé



Name:	Château Cantenac Brown Margaux 3ième Grand Cru classé
Artikel Nr.:	6078
Hersteller:	Château Cantenac Brown
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2014
Enthält:	Sulfite
Herstellung:	Die Trauben werden stets zum idealen Reifegrad Parzelle für Parzelle per Hand gepflückt. Auf dem Anwesen werden sie zunächst von Mitarbeitern vorsortiert, bevor sie auf einem Sortiertisch mit optischen Sensoren ein zweites Mal sortiert werden. Die alkoholische Gärung erfolgt bei streng kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks über einen Zeitraum von 10 Tagen. Eine malolaktische Gärung findet im Anschluss auf Fässern und Edelstahltanks statt. Die verschiedenen Parzellen werden separat nach Rebsorte und Rebstockalter vinifiziert, um eine sehr große Präzision bei der Auswahl der finalen Cuvée zu erlangen. Der Wein reift für 12-15 Monate in Fässern aus französischer Eiche. 50-70% der Fässer sind dabei neu, 30-50% sind ein Jahr alt. Vor der Abfüllung ruht der Wein auf Edelstahltanks, um die unterschiedlich gealterten Weine auszubalancieren.
Herstellerinformation:	Zu Beginn des 19. Jahrhunderts erwarb John-Louis Brown das Weingut und ließ ein Schloß im Tudorstil erbauen, welches ihn an seine schottische Heimat erinnern sollte. Zwölf Jahre bevor das Weingut 1855 zum 3ième Grand Cru Classé gekürt wurde, verkaufte John-Louis Brown das Anwesen an den Bankier Gromard. Seit 2005 ist Château Cantenac Brown im Besitz der Familie Simon Halabi und unter der Leitung von José Sanfins. Mit höchsten Qualitätsansprüchen, Respekt für den Boden, die Reben und die Umwelt schafft er dank präzisiertem Ausbau in der Kellerei einen absolut außergewöhnlichen Wein.
Servierempfehlung:	Ein hervorragender Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten wie Lambraten oder Rinderfilet sowie französischem oder Schweizer Käse. Bei ca. 18°C genießen. Ca. 1-2 Stunden vor Genuss öffnen!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5%
Lagerfähigkeit:	ca. 20-25 Jahre