



Château Branaire-Ducru 2023

Saint Julien 4eme Cru Classé

| | |
|---------------------|---|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Frankreich, St-Julien |
| Produzent | Château Branaire |
| Traubensorten | Cabernet Franc 5 % Petit Verdot 5 % Merlot 30 % Cabernet Sauvignon 61 % |
| Ausbau | 16 bis 20 Monate in (60 bis 65 Prozent neuen) Barriques |
| Inhalt | 75 cl |
| Lagerfähigkeit | bis 20 Jahre |
| Jahrgang | 2023 |
| Ausschanktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Alkoholgehalt | 14.5 % |
| Awards | Jeb Dunnuck -95 / 100 Falstaff 93 / 100 James Suckling -96 / 100 Robert Parker -94 / 100 |
| Artikelnummer | 00022127523 |

Degustationsnotizen

Der Branaire-Ducru 2023 ist wunderschön geworden, weht aus dem Glas mit eleganten Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen, Bleistiftspäne und Lakritz, gefolgt von einem mittel- bis vollmundigen, kühlen und vielschichtigen Gaumen, der nahtlos, vollständig und umfassend ist, mit großartiger Fruchttiefe und Lebendigkeit, feinen Tanninen und einem langen, charmanten Abgang. Mit 61 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5,5 % Cabernet Franc und 3,5 % Petit Verdot ist es fast dieselbe Mischung wie der 2022er, allerdings mit 13,1 % Alkohol und einem pH-Wert von 3,63 ist er klassischer proportioniert. Die Ernte begann am 12. September und zog sich bis zum 4. Oktober Stück für Stück hin, wobei die gesunden Erträge des Jahrgangs bedeuteten, dass das Team sein neues Weingut mit 63 kleineren Tanks nutzen konnte, um all diese Komponenten getrennt zu halten. R. Parker