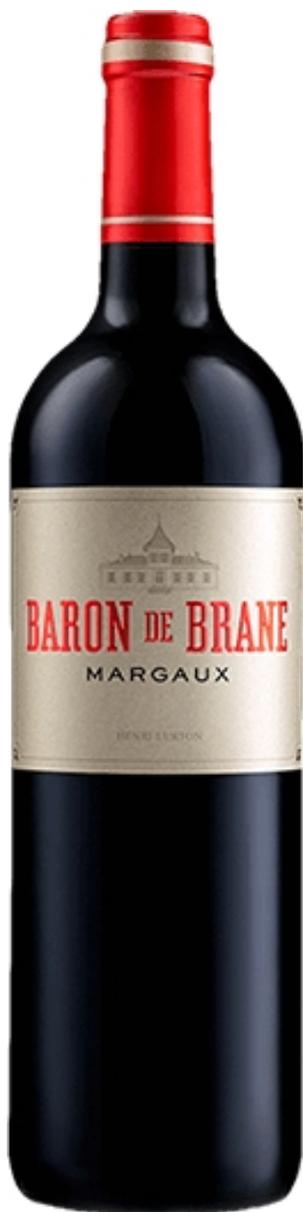




**Paul Hayoz**  
**Weinhandlung AG**



## 2020 Margaux Baron de Brane AOP 2020

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Typ</b>                 | Rotwein   |
| <b>Herkunft</b>            | Frankreich, Bordeaux                                  |
| <b>Ausbau</b>              | Barrique 225lt.                                       |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 16-18°C   |
| <b>Trinkreif</b>           | 10 Jahre  |
| <b>Traubensorten</b>       | Cabernet Franc, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot |
| <b>Grösse</b>              | 75 cl EG7   |
| <b>Artikelnummer</b>       | 00316470  |

### **Bemerkungen**

Passt zu: Lammfilet in Weinsauce - Rindfleisch an der Schnur - Saint-Nectaire.

### **Ausbau**

Die Schicht aus Kies aus dem Quartär, die bis zu 10 m tief ist, erklärt seine Klassifizierung. Die Pflanzdichte beträgt 6500 bis 8000 Fuß/ha mit einem durchschnittlichen Ertrag von 45 hl/ha. Nach der malolaktischen Gärung folgt ein etwa zweimonatiger Ausbau auf der Hefe. Nach achtzehn Monaten in Barriques wird der Wein in Holzbottichen mit frischem Eiweiß verklebt und dann für die Abfüllung vorbereitet.

### **Degustationsnotizen**

Baron de Brane ist der Zweitwein des Château Brane- Cantenac. Er ist eine Hommage an Baron Jacques-Maxime de Brane, der im 19. Jahrhundert der Besitzer des Weinbergs war. Er wird aus Parzellen hergestellt, die sich auf der dritten Terrasse befinden, mit tiefem Kies, der aus lehmigem Kies entstanden ist. Als großer Jahrgang verpflichtet, präsentiert der 2020er eine tiefe und köstliche Nase von

schwarzen Früchten. Am Gaumen würzig und frisch, mit einem dichten Abgang mit blumigen Noten, Leder und Gewürzen.