



Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Einmalige Komplexität, aromatische Intensität, Transzendenz

Beschreibung:

Wenn ein Weingut einen steilen Aufstieg hingelegt hat, dann ist es zweifellos Pontet-Canet. Das Château von Alfred Tesseron hat um 2010 als Erstes der namhaften Weingüter auf biodynamische Arbeitsweise umgestellt und sich zertifizieren lassen. Durch strenge Selektion und traditionelle Vinifikation entstehen dichte Weine mit langer Lebensdauer.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes elegantes Bouquet, frischgepflückte Alpenheidelbeere, Veilchenparfüm und edle Cassiswürze. Am sublimen saftigen Gaumen mit samtiger Textur, energiegeladener Rasse, engmaschigem, lakritzeartigem Tanningerüst und perfekt geformtem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale Heidelbeere, Schattenmorellensaft, dunkles Grafit und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473496

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.