



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Gesuchter Pauillac von Alfred Tesseron's Familienweingut

Beschreibung:

Der Pauillac besticht dieses Jahr durch unglaubliche Finesse und Präzision und sollte ein Muss-Kauf dieses Jahr sein.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n): 52% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100, Jane Anson 98-100/100, Jeb Dunnock 95-97/100, Neal Martin 94/100, Parker 96-98/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	2030-2060
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.