



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:

Extrem dichte Violett-Purpurfarbe, schwarze Reflexe. Traumhaftes, klassisches Pauillacbouquet, Brombeeren und würziges Terroir, Trüffeltouch, schwarze Edelhölzer. Fleischiger, dichter Gaumen, recht feine Tannine, wiederum eine tolle, reife Cabernetaromatik mit viel blauen und schwarze Beeren, die Gerbstoffe sind noch sanft aufräuhend im Nachklang, geben dem Wein aber einen fast mächtigen Charakter. Topwein in der Médocszene, enorm viel Lagerpotential.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473400

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.