



Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Robert Parker: „The 2012 triumphs once again“

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:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Heisses Bouquet, fast schon gewisse Amarone-Nuancen im ersten, alkoholisch wirkenden Ansatz zeigend, fermentierte Teeblätter, Mokka, dunkle Röstnoten, Kastanien, Rosinen und Birnel. Im Gaumen fett, wirkt aufgeblasen, dunkles Malz, zerlassene Schokolade, im Innern portig, gehackte Feigen, Korinthen und wieder Backpflaumen, die leicht spröden Tannine geben dem Wein eine toskanische Affinität und erinnern so an einen grossen Sangiovese. Die ausstrahlende Hitze passt überhaupt nicht zum Jahrgang. Also ist das ein Sonderfall. Irgendwie hatte ich damals den Cos 2009 beim Primeur ähnlich in der Nase. Sicherlich ein grosser Wein, momentan wenig Typizität zu einem bisherigen Pontet-Canet ausstrahlend. Doch momentan ist dieser Cru so populär, das man ihm (fast) alles verzeiht. Ich will mich nicht mit dem Fanclub streiten, also hoffe ich ganz fest, dass er seinen Weg macht. Dann wohl ausserhalb des Klassik-Bereiches!

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 (Bio)

Ausbau: 16 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473412

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 93/100, James Suckling 93/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.