



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

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:

Dunkles Granat. Das Bouquet zeigt insgesamt eine schon fast Châteauneuf-hafte Süsse, reife Pflaumen und einen Anklang von Dörrfrüchten, Malagarosinen, Feigen, Kakao, Assamtee. Im Gaumen geht diese nasale Süsse weiter mit viel Souplesse, eingedickter Birnensaft, viel Biermalz und wieder schokoladige Konturen im aromatischen Finale. Ein recht grosser Pontet-Canet, der vom Stil her dem 2012er gleicht und somit eine unlogische Herbstwärme ausstrahlt. Um das Anderssein zu erklären, muss man hier von einem Pauillac mit Colheita-Akzent sprechen.

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 Barrrique

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

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

Artikelnummer: 0473413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92-93/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89-92/100
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	16 Monate im Barrique
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.