



## Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC (Biodynamisch), (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

«Very impressive» - James Suckling

### 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:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Zeigt eine dunkle Aromatik in der verhaltenen Nase, Teernuancen, mineralischer Schimmer, reife Pflaumen, Trüffel und einen Anflug von Ripasso zeigend. Kein Fruchtbus also, sondern eher schon klar auf sein Terroir bezogen. Im Gaumen fleischig, leicht mürbes Extrakt, setzt auch hier auf deutlich tiefgründige Aromatik. Ein sehr barocker Pontet-Canet mit viel Substanz und grossem Potential. Die Anlagen sind genial. Er ist aber in sich gekehrt und (wie andere Bio-Weine) ganz und gar nicht einfach zu degustieren. Ich würde mal behaupten, dass seine ungestüme Kraft wohl letztendlich etwas grösser sein wird als seine generelle Klasse. Ich muss hier auch ganz ehrlich zugeben, da ich mit dieser Art von Bio-Weinen als Degustator an meine Grenzen komme und zu wenig Erfahrung habe. Also stand ich da vielleicht etwas ratlos neben diesem Wein. Das gleiche ist mir mit dem Palmer 2014 (ebenfalls biodynamisch) auch passiert.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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 (Biodynamisch)

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2044

**Rebsorte(n):** 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0473414

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pontet-Canet

5e Cru Classé  
Pauillac AOC (Biodynamisch)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 95+/100, Jeb Dunnuck 96/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2044
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.