



Château Pontet-Canet

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

Der Superstar aus dem Pauillac

Beschreibung:

Der Jahrgang des biodynamische Weins vom Besitzer des Châteaus, Alfred Tesseron, ist einzigartig, faszinierend und wie kein anderer in Pauillac. Für Antonio Galloni ist der 2016er Pontet-Canet daher auch the Wine of the Vintage: «Unique, mesmerizingly beautiful and like nothing else in Pauillac, or Bordeaux, for that matter.»

Degustationsnotiz:

Dichtes, dunkles Purpur mit lila Rand. Ausladendes Schattenmorellenbouquet, Kirschtabak und reife Pflaumen. Im Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst und reifem, feinsprödem Extrakt, mit Muskeln und ordentlich Fleisch bepackt, im Rückaroma mit viel Heidelbeere und einem gebündelten langen Finale. Der Wein gleicht vom Typ eher einem Monte Bello von Ridge als einem Bordeaux.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Von 10 bis 18 C.	
Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Pauillac
Produzent:	Pauillac AOC (Bio)
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2030-2050
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Artikelnummer:	0473416

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

Wine Enthusiast 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Parker 98/100

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Trinkreife:

2030-2050

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

Ausbau:

im Barrique

Alkoholgehalt:

14.5%

Servier:

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