



## Château Pontet-Canet

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

Der Superstar aus dem Pauillac

### Beschreibung:

Der Jahrgang des biodynamische Weins vom Besitzer des Châteaux, 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, Kirschtobak 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:

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

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

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Wine Enthusiast 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 97/100, Parker 98/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2030–2050
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.