



Château Pontet-Canet

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

Da sollte man schnell zuschlagen und kaufen.

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 mit satter Mitte und violetter Rand. Reifes Heidelbeerbouquet und erhalteter Waldfruchttee, dahinter Kirschlikör, Nougatpralinen und Damassine. Am cremigen Gaumen mit reifer Extraktsüße und bereits abgerundeten Tanninen, die Muskeln sind förmlich integriert. Im gebündelten, fein aromatischen Finale eine volle Ladung blauer Beeren, Lakritze und Beerenkompott – konzentriert, nachhaltig und balanciert. Was für eine Schönheit! Nach der Assemblage habe ich völlig vergessen zu fragen (Anm. d. Red.: 70 % C. Sauvignon, 22 % Merlot, 5 % C. Franc, 3 % Petit Verdot), es gibt aufgrund der Mehltauattacken nur eine ganz kleine Menge.

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.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Pauillac
Produzent:	Pauillac AOC (Bio)
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Artikelnummer:	0473418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 98/100, Antonio Galloni 98/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 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.