

## **Château Pontet-Canet**

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

"A real head-turner, this beauty is"

#### Beschreibung:

"A real head-turner, this beauty is absolutely going to steal your heart!", so Lisa Perrotti-Brown von Robert Parker's Wine Advocate über den 2019 Château Pontet-Canet. Mit 98-100 Punkten hat sie die maximal mögliche Punktzahl für einen Wein "en primeur" vergeben.

### Degustationsnotiz:

Der 2019 Château Pontet-Canet hat eine tiefe violett-schwarze Farbe. Ein herrlicher, gehobener Duft von Flieder, Zartbitterschokolade, Sauerkirschen und Hagebuttentee über einem Kern aus Crème de Cassis, Pflaumenkonserven, Lakritze und Holzrauch mit einem Hauch von duftender Erde. Vollmundig, reichhaltig und fantastisch opulent, bietet der Gaumen Schicht um Schicht reife, feinkörnige Tannine und nahtlose Frische, mit einem sehr langen und mineralischen Abgang.

#### 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 Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.5% Trinkreife: 2026-2050

**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473419

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **Château Pontet-Canet**

Grand Cru Classé Pauillac AOC (Bio)

**Herkunft:** Frankreich

**Ratings:** James Suckling 99/100, WeinWisser 19.5+/20 **Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4%

Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

**Trinkreife:** 2026-2050

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

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.5%

**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.