



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Gesuchter Pauillac von Alfred Tesseron's Familienweingut

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 Purpurgranat mit opaker Mitte und lila Reflexen. Betörendes Parfüm nach reifen Brombeeren, getrocknete Rosenblätter, Rosmarin und Lakritze. Im zweiten Ansatz Backpflaumen, erkalteter Waldfrüchtetee und Holundersaft. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, fein körniger Extrakt, kakaoartiges Tannin und perfekt modelliertem Körper. Im konzentrierten nicht enden wollenden Finale ein Korb mit Schattenmorellen, roter Pflaume und Kräutergarten, endet in einem erhabenen Rückaroma mit royalen Adstringenz.

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028-2050

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Jeb Dunnock 97+/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.