



## Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Einmalige Komplexität, aromatische Intensität, Transzendenz

### 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:

Verzauberndes Bouquet, reife Herzkirsche, Nougatpraline, verzaubernder Iris-Duft, Lakritze und parfümierter Pfeifentabak. Am energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt balancierter Rasse, sehr vibrierend, engmaschiges reifes Tanningerüst, wie Kakaopulver, perfekt geformter Davidkörper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, erkalteter Earl Grey, fein körnige Adstringenz gepaart mit zarter Bitterness, nicht enden wollendes Rückaroma.

### 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:** 12 Monate im Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2027-2050

**Rebsorte(n):** 58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0473421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC (Bio)

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 93-95/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 91-93/100, Vinum 20/20, WeinWisser 19/20                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc                                                                                |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2027-2050                                                                                                                                             |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01                                                                                                                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |