



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Besticht dieses Jahr durch Reinheit und Eleganz mit grossem Lagerpotenzial

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.

Aromenprofil:

Delikates Bouquet, frisch gepflückte Alpenheidelbeeren, getrocknete Rosenblätter und Graphit, dahinter Marokkominze, Holundergelée und heller Tabak. Am vielschichtigen, durchtrainierten Gaumen mit ungeheurer Tiefe und beeindruckender Dichte, seidig-crémiger Textur, vibrierender Rasse und kakaoartigem, engmaschigem Tanningerüst. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale blaubeerige Konturen, dunkle Mineralik und feinkörnige Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

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: 18 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2029-2055

Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99-100/100, Antonio Galloni 95-97/100, Falstaff 99/100, Neal Martin 94-96/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Trinkreife:	2029-2055
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.