



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Höchstnote für den Kundenliebling aus Pauillac

Beschreibung:

"A happy choice" für alle Kunden die hier zuschlagen werden, denn das ist der beste Pauillac dieses Jahrgangs. Dafür kann es nur die Höchstnote geben.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes ungeheuer tiefgründiges Bouquet, zartes Veilchen- und Irisparfüm sowie Graphit. Im zweiten Ansatz kommen reife Waldhimbeere, heller Tabak und Granatapfel zum Vorschein. Am royalen Gaumen mit seidiger Textur, straff ausgerichtet, die cremig reifen Tannine sind fein ummantelt, balancierter Rasse und perfekt trainiertem Körper. Im konzentrierten sehr langen Finale pure Harmonie, rote- und blaue Beeren, Heidekraut gepaart mit erhabener 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 (Bio)

Ausbau: im Barrique

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

Trinkreife: 2030-2060

Rebsorte(n): 52% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 20/20, James Suckling 95-96/100, Vinum 95-97/100
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2060
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.