



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio), Coffret 90' 6x 75 cl 1990,94,95,96,98,99

Vom Aufsteiger zur Pauillac-Referenz

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:

Dicht verwobenes elegantes Bouquet, frischgepflückte Alpenheidelbeere, Veilchenparfüm und edle Cassiswürze. Am sublimen saftigen Gaumen mit samtiger Textur, energiegeladener Rasse, engmaschigem, lakritzeartigem Tanningerüst und perfekt geformtem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale Heidelbeere, Schattenmorellensaft, dunkles Grafit und erhabene 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: im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 04734MI

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.