



2016 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Der Superstar aus dem Pauillac

Beschreibung:

Der Jahrgang des biodynamische Weins vom Besitzer des Châteaux, Alfred Tesseron, ist einzigartig, faszinierend und wie kein anderer in Pauillac. Für Antonio Galloni ist der 2016er Pontet-Canet daher auch the Wine of the Vintage: «Unique, mesmerizingly beautiful and like nothing else in Pauillac, or Bordeaux, for that matter.»

Degustationsnotiz:

Dichtes, dunkles Purpur mit lila Rand. Ausladendes Schattenmorellenbouquet, Kirschtobak und reife Pflaumen. Im Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst und reifem, feinsprödem Extrakt, mit Muskeln und ordentlich Fleisch bepackt, im Rückaroma mit viel Heidelbeere und einem gebündelten langen Finale. Der Wein gleicht vom Typ eher einem Monte Bello von Ridge als einem Bordeaux.

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

Region:

Bordeaux

Subregion:

Pauillac

Produzent:

Château Pontet Canet

Bewertung(en):

Wine Enthusiast 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 97/100, Parker 98/100

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2030–2050

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer:

0473416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Enthusiast 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 97/100, Parker 98/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife: 2030–2050
Weinbau: Bio
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.