



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC, Assortiment 6x 75 cl 2008-2013 (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.

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):

Score 19/20

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

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
Assortiment 6x 75 cl 2008-2013 (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Bio
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.