



2018 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Da sollte man schnell zuschlagen und kaufen.

Beschreibung:

Wenn ein Weingut einen steilen Aufstieg hingelegt hat, dann ist es zweifellos Pontet-Canet. Das Château von Alfred Tesserot 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.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit satter Mitte und violetter Rand. Reifes Heidelbeerbouquet und erkalteter Waldfrüchtete, dahinter Kirschlikör, Nougatpralinen und Damassine. Am cremigen Gaumen mit reifer Extraktzucker und bereits abgerundeten Tanninen, die Muskeln sind förmlich integriert. Im gebündelten, fein aromatischen Finale eine volle Ladung blauer Beeren, Lakritze und Beerenkompott – konzentriert, nachhaltig und balanciert. Was für eine Schönheit! Nach der Assemblage habe ich völlig vergessen zu fragen (Anm. d. Red.: 70 % C. Sauvignon, 22 % Merlot, 5 % C. Franc, 3 % Petit Verdot), es gibt aufgrund der Mehltauattacken nur eine ganz kleine Menge.

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):

Parker 98/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 98/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98/100 im Barrique

Ausbau:

Bio

Weinbau:

14.5 %

Alkoholgehalt:

Trinkreife:

2025–2050

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer:

0473418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 98/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 98/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	2025–2050
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.