



2015 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Biodynamisch)

20/20 – Höchstnote von VINUM

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.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Recht offenes, ausladendes Bouquet, delikate Zedernholznoten, Kaffee, Backpflaumen, zeigt eine schöne Terroirsüsse an. Im Gaumen mit einem kernig-pfeffrigen Extrakt aufwartend, hat Adstringenz und weist eine gesunde Tannin-Adstringenz auf. Er hat etwa gleich viel Muskeln wie Fleisch und wird einen klassischen, vielleicht gar etwas traditionell anmutenden, geduldigen Pontet-Canet abgeben.

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): Vinum 20/20, Wine Enthusiast 96–98/100, Antonio Galloni 95–98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, René Gabriel 18/20

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Biodynamisch

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2025–2055

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

Artikelnummer: 0473415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Biodynamisch)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Vinum 20/20, Wine Enthusiast 96–98/100, Antonio Galloni 95–98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife: 2025–2055
Weinbau: Biodynamisch
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.