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):	Score 19/20, Vinum 20/20, 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, Wine Enthusiast 96–98/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2025–2055
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Artikelnummer:	0473415

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Biodynamisch)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, Vinum 20/20, 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, Wine Enthusiast 96–98/100
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch