



2014 Château Pontac Monplaisir

Pessac-Léognan AOC

Der Monplaisir hält, was er verspricht

Beschreibung:

Kleines Schloss in Villenaved'Ornon am südlichen Stadtrand von Bordeaux. Château-Besitzer Alain Maufra ist zugleich Winzer und Künstler. Seit dem vorzüglichen Jahrgang 2006 wird die Fangemeinde seines Pontac Monplaisir laufend grösser.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Die Nase ist mit schön frischen, floralen Noten versehen und zeigt in der Frucht reife Maulbeeren, im zweiten Ansatz schöne Tabaknoten. Im Gaumen weist der Wein eine erstaunliche Konzentration auf und zeigt auch eine sehr hohe Reife in dessen Frucht, alles kompakt und beeindruckend, druckvolles Finale. Dieser relativ günstige Pessac schlägt heuer ganz viele teurere Crus aus Léognan. War immer schon sehr zuverlässig - aber heuer ist er über sich hinaus gewachsen. Ein Must für intelligente Value-Bordeauxkäufer!

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château Pontac Monplaisir
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0699614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontac Monplaisir

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.