



2013 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (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.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat. Das Bouquet zeigt insgesamt eine schon fast Châteauneuf-hafte Süsse, reife Pflaumen und einen Anklang von Dörrfrüchten, Malagarosinen, Feigen, Kakao, Assamtee. Im Gaumen geht diese nasale Süsse weiter mit viel Souplesse, eingedickter Birnensaft, viel Biermalz und wieder schokoladige Konturen im aromatischen Finale. Ein recht grosser Pontet-Canet, der vom Stil her dem 2012er gleicht und somit eine unlogische Herbstwärme ausstrahlt. Um das Anderssein zu erklären, muss man hier von einem Pauillac mit Colheita-Akzent sprechen.

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):

James Suckling 92–93/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89–92/100

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer:

0473413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92–93/100, René Gabriel 17/20,
Wine Spectator 89–92/100
Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4%
Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Bio
Ausbau: 16 Monate 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.