



## 2022 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Besticht dieses Jahr durch Reinheit und Eleganz mit grossem Lagerpotenzial

**Beschreibung:**

Justine beschreibt die Lese als "à la carte", dem gibt es nichts hinzuzufügen!

**Degustationsnotiz:**

Delikates Bouquet, frisch gepflückte Alpenheidelbeeren, getrocknete Rosenblätter und Graphit, dahinter Marokkominze, Holundergelée und heller Tabak. Am vielschichtigen, durchtrainierten Gaumen mit ungeheurer Tiefe und beeindruckender Dichte, seidig-crémiger Textur, vibrierender Rasse und kakaoartigem, engmaschigem Tanningerüst. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale blaubeerige Konturen, dunkle Mineralik und feinkörnige Adstringenz.

**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 99–100/100, Neal Martin 94–96/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, Falstaff 99/100

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio

**Trinkreife:** 2029–2055

**Rebsorte(n):** 57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0473422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Pontet-Canet**

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 99–100/100, Neal Martin 94–96/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, Falstaff 99/100  
**Rebsorte(n):** 57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2029–2055  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.