2024 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Höchstnote für den Kundenliebling aus Pauillac

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:
Dicht verwobenes ungeheuer tiefgründiges Bouquet, zartes Veilchen- und Irisparfüm sowie Graphit. Im zweiten Ansatz kommen reife Waldhimbeere, heller Tabak und Granatapfel zum Vorschein. Am royalen Gaumen mit seidiger Textur, straff ausgerichtet, die crèmig reifen Tannine sind fein ummantelt, balancierter Rasse und perfekt trainiertem Körper. Im konzentrierten sehr langen Finale pure Harmonie, rote- und blaue Beeren, Heidekraut gepaart mit erhabener Adstringenz. "A happy choice" für alle Kunden die hier zuschlagen werden, denn das ist der beste Pauillac dieses Jahrgangs. Dafür kann es nur die Höchstnote geben.
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, WeinWisser 20/20
Trinkreife:	2030–2060
Rebsorte(n):	52% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0473424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	52% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030–2060
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