



2010 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Ein absoluter Terroir-Pontet-Canet

Beschreibung:

Wenn ein Weingut einen steilen Aufstieg hingelegt hat, dann ist es zweifellos Pontet-Canet. Das Château von Alfred Tesson 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:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Schwarzes Beerenpaket in der dezent trockenen Nase, Teernoten, Lakritze, extrem tiefgründig. Fester Gaumen, viel Fleisch, alles im schwarzbeerigen Bereich, unglaubliche Aromatik und auch hier wieder mit einer genialen tiefschürfenden Grundlage.

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):	Parker 100/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 100/100
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0473410

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 100/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 100/100
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Weinbau:	Bio
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.