



2004 Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Power aus Pauillac

Degustationsnotiz:

Mittleres Granat mit lila Schimmer. Nobles, feines Cabernetbouquet, Heidelbeernoten und Brombeeren, wirkt eher schlank, darunter kommen herrliche Terroirnoten zum Vorschein. Im Gaumen lang, saftig und sehr elegant, ausgeglichene, aber doch verlangende Adstringenz. Im Finale mit blauen Beeren endend.

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): Wine Spectator 93/100, Parker 90+/100

Herstellung: 12 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Traubensorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2%

Petit Verdot

Artikelnummer: 0473404

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Spectator 93/100, Parker 90+/100
Traubensorte(en): 65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in 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.