



Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC, (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

\\"Davvero impressionante\\", James Suckling

Beschreibung:

Pontet-Canet. La tenuta di Alfred Tesseron è stato il primo château rinomato a passare alla viticoltura biodinamica e a ottenere la certificazione nell'ultimo decennio. Una selezione rigorosa, unita a metodi di vinificazione tradizionali, produce vini densi con un lungo potenziale di invecchiamento.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso, saturo al centro, rosso granato sul disco. Il naso, sobrio, con note minerali e di catrame, rivela sentori di prugne mature e tartufi, che ricordano un Ripasso. Mostra il suo terroir più che il suo frutto. Il palato carnoso, con un estratto leggermente morbido, evidenzia anche gli aromi profondi. È un Pontet-Canet molto barocco, con molta sostanza, una bella struttura e un grande potenziale. D'altra parte, non è facile da bere (come altri vini biologici) e non è semplice da godere. Sono propenso a pensare che la sua forza grezza forse finirà per prevalere sulla sua classe complessiva, ma devo anche ammettere che ho troppa poca esperienza con i vini biologici e che sto raggiungendo i limiti delle mie capacità di degustazione. Proprio come ho provato con il Palmer 2014 (anch'esso prodotto in modo biodinamico), anche questo Pontet-Canet mi ha lasciato un po' disorientato.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Biodinamico. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2044

Varietà d'uva: 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 95+/100, Jeb Dunnuck 96/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2044
Weinbau:	Biodinamico. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.