



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Le Pauillac superstar

Beschreibung:

Prodotta in modo biodinamico dal proprietario dello château Alfred Tesseron, questa annata è tanto unica quanto affascinante: è diversa da qualsiasi altro Pauillac. Per Antonio Galloni, il Pontet-Canet 2016 è il vino dell'annata: "Unico, magnifico e affascinante, non ha eguali a Pauillac, o a Bordeaux se è per questo".

Degustationsnotiz:

Porpora intenso, disco lilla. Ampio bouquet di marasche, tabacco e prugne mature. Tannini stretti e ben strutturati, estratto maturo, leggermente astringente. Pieno e muscoloso, con belle note di mirtillo e un finale lungo e carnoso, è più vicino a un Ridge Monte Bello che a un Bordeaux.

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. Suggestione: 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

Produttore: Pauillac AOC

Allevamento: in barrique

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2030-2050

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnnummer: 0473416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Wine Enthusiast 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 97/100, Parker 98/100
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere: 2030-2050
Weinbau: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
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.