



1998 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Einmalige Komplexität, aromatische Intensität, Transzendenz

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Pontet Canet
Valutazioni:	
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Trozt grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0473498

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 16 Monate in Barrique

Gradazione
alcolica: 13.0 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.