



2014 Château Pontac Monplaisir

Pessac-Léognan AOC

Überzeugen Sie sich selbst: Der Monplaisir hält, was er verspricht

Descrizione del vino:

Kleines Schloss in Villenave-d'Ornon am südlichen Stadtrand von Bordeaux. Château-Besitzer Alain Maufra ist zugleich Winzer und Künstler. Seit dem vorzüglichen Jahrgang 2006 wird die Fangemeinde seines Pontac Monplaisir laufend grösser.

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Die Nase ist mit schön frischen, floralen Noten versehen und zeigt in der Frucht reife Maulbeeren, im zweiten Ansatz schöne Tabaknoten. Im Gaumen weist der Wein eine erstaunliche Konzentration auf und zeigt auch eine sehr hohe Reife in dessen Frucht, alles kompakt und beeindruckend, druckvolles Finale. Dieser relativ günstige Pessac schlägt heuer ganz viele teurere Crus aus Léognan. War immer schon sehr zuverlässig - aber heuer ist er über sich hinaus gewachsen. Ein Must für intelligente Value-Bordeauxkäufer!

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château Pontac Monplaisir

Valutazioni:

René Gabriel 18/20

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2037

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0699614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontac Monplaisir

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2037
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.