



2011 Château Pontac Monplaisir

Pessac-Léognan AOC

Die Pessac-Entdeckung

Descrizione del vino:

Kleines Schloss in Villenaved'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. Fein pfeffriges Bouquet, viel Kirschen, heller Tabak, etwas Malz, eine wunderbare Süsse im reifen Nasenbild zeigend. Crèmiger Gaumen, viel Saft in den passend stützenden Tanninen, delikate Balance.

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 17/20

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2042

Varietà d'uva:

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0699611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontac Monplaisir

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2042
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.