



2011 Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Top-Wein in der (praktischen) halben Flasche.

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Intensives Fruchtbouquet. Viel Alpenheidelbeeren und verspielte Cassisnuancen, dezenter Vieille-Prune-Touch dahinter zeigend, zerlassene, dunkle Pralinen. Saftiger, eleganter Gaumen, doch präsente Tannine, royal Körper mit traumhafter Länge.

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:

Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 92/100, Falstaff 94/100, James Suckling 95/100

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2021–2054

Varietà d'uva:

60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Numero di articolo:

0473411

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia

Valutazioni: Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 92/100, Falstaff 94/100, James Suckling 95/100

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Maturità: 2021–2054

Gradazione alcolica: 13.5 %

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