



2009 Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Sensationell – duftet nach Banane!

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat; dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Intensives Bouquet nach blauen und schwarzen Beeren, Cassis, ein Hauch Dörrbananen darin und nussige Konturen; zeigt viel Frische und gleichzeitig eine wunderschöne Cabernet-Reife in der Nase. Im Gaumen von einer noch nie erlebten Souplesse; viel Schmelz über den fetten Tanninen, im Innern fein mürbe, was dem Körper Fleisch verleiht.

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 100/100, Wine Spectator 95-98/100, WeinWisser 19/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2036
Numero di articolo:	0473409

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 100/100, Wine Spectator 95-98/100,
WeinWisser 19/20
Maturità: Jetzt bis 2036
**Gradazione
alcolica:** 14.0 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.