



2004 Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Power aus Pauillac

Nota di degustazione:

Mittleres Granat mit lila Schimmer. Nobles, feines Cabernetbouquet, Heidelbeernoten und Brombeeren, wirkt eher schlank, darunter kommen herrliche Terroirnoten zum Vorschein. Im Gaumen lang, saftig und sehr elegant, ausgeglichene, aber doch verlangende Adstringenz. Im Finale mit blauen Beeren endend.

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:

Wine Spectator 93/100, Parker 90+/100

Vinificazione:

12 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2028

Varietà d'uva:

65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Numero di articolo:

0473404

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 93/100, Parker 90+/100
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 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.