



Château Pontac Monplaisir

Pessac-Léognan AOC

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

Beschreibung:

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

Aromenprofil:

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!

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0699614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontac Monplaisir

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.