



## Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Ganz großer Pontet-Canet auf dem Weg zur Bestnote

### Beschreibung:

Pontet-Canet 2025 gehört ohne Zweifel zu den stärksten Weinen des Jahrgangs und zeigt das Château in einer Form, die selbst im Kontext großer Jahre herausragt. Die besondere Vegetationsperiode – geprägt von kühlen Nächten und einer dadurch verlangsamten Reife – sorgte für eine außergewöhnlich präzise Aromenausbildung bei gleichzeitig bewahrter Frische. Das Ergebnis ist ein Pauillac, der Kraft und Eleganz in bemerkenswerter Balance vereint. Bei der Vinifikation stand jederzeit die Reinheit der Frucht im Fokus: eine behutsame Extraktion, die lange Mazeration bei niedrigen Temperaturen und der gezielte Einsatz von Amphoren verleihen dem Wein eine unverfälschte Ausdruckskraft, während zu 50% neue Barriques für eine gute Substanz und feine rauchige Akzente sorgen. Im langen, konzentrierten Finale zeigt sich schon jetzt die ganze Klasse dieses Weins – mit dunkler Frucht, edlen Grafitnoten und einer salinen Nuance, die in eine noble Adstringenz übergeht.

### Aromenprofil:

Tiefgründiges dicht verwobenes Parfüm, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, Johannisbeernektar, Schattenmorellensaft, edle Cassiswürze, betörende Veilchen, Waldhimbeere. Am royalen Gaumen mit samtiger Textur vibrierende Rasse, engmaschiges kakaoartiges Tanningerüst, energiegeladener Körper. Im konzentrierten aromatischen langen Finale explodiert der Pauillac, blaue Beeren, Grafit gepaart mit edler Salznote, endet mit erhabener Adstringenz.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pauillac

**Produzent:** Pauillac AOC (Bio)

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

**Trinkreife:** 2030–2062

**Rebsorte(n):** 56% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0473425

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** WeinWisser 19.5+/20, Antonio Galloni 96-98+/100, Falstaff 98/100, James Suckling 97-98/100, Parker 98-100/100, Vinum 97-99/100  
**Rebsorte(n):** 56% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2030-2062  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01  
**Ausbau:** im Barrique  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.