



## Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Biodynamisch), (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

20/20 – Höchstnote von VINUM

### Beschreibung:

Wenn ein Weingut einen steilen Aufstieg hingelegt hat, dann ist es zweifellos Pontet-Canet. Das Château von Alfred Tesseron hat um 2010 als Erstes der namhaften Weingüter auf biodynamische Arbeitsweise umgestellt und sich zertifizieren lassen. Durch strenge Selektion und traditionelle Vinifikation entstehen dichte Weine mit langer Lebensdauer.

### Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpurrot mit lila und violetten Reflexen. Das offene, recht ausladende Bouquet deutet eine schöne Terroirsüße an und gefällt mit intensiven Noten von Backpflaumen sowie der delikaten Würze von Kaffee und Zedernholz. Im Gaumen mit kernig-pfeffrigem Extrakt und einer präsenten Tannin-Adstringenz zeigt dieser Pontet-Canet etwa gleich viel Muskeln wie Fleisch und wird einen klassischen, vielleicht gar etwas traditionell anmutenden Jahrgang für Geduldige abgeben.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pauillac

**Produzent:** Pauillac AOC (Biodynamisch)

**Ausbau:** im Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2055

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0473415

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC (Biodynamisch)

|                       |                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                                                          |
| <b>Ratings:</b>       | Vinum 20/20, Antonio Galloni 95-98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnock 95+/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 96-98/100 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot                                                                                                                            |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2055                                                                                                                                                                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01                                                                                                                                         |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique                                                                                                                                                                         |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                                                                                                               |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.                                                                            |