



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Besticht dieses Jahr durch Reinheit und Eleganz mit großem Lagerpotenzial

Beschreibung:

Justine beschreibt die Lese als "à la carte", dem gibt es nichts hinzuzufügen!

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, frisch gepflückte Alpenheidelbeeren, getrocknete Rosenblätter und Graphit, dahinter Marokkominze, Holundergelee und heller Tabak. Am vielschichtigen, durchtrainierten Gaumen mit ungeheurer Tiefe und beeindruckender Dichte, seidig-cremiger Textur, vibrierender Rasse und kakaoartigem, engmaschigem Tanningerüst. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale blaubeerige Konturen, dunkle Mineralik und feinkörnige Adstringenz.

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 (Bio)

Ausbau: 18 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2029-2055

Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99-100/100, Antonio Galloni 95-97/100, Falstaff 99/100, Neal Martin 94-96/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Trinkreife:	2029-2055
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.