



## Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC, Assortiment 6x 75 cl 2008-2013 (Bio)

Einmalige Komplexität, aromatische Intensität, Transzendenz

### 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.

### Aromenprofil:

Dicht verwobenes elegantes Bouquet, frischgepflückte Alpenheidelbeere, Veilchenparfüm und edle Cassiswürze. Am sublimen saftigen Gaumen mit samtiger Textur, energiegeladener Rasse, engmaschigem lakritzartigem Tanningerüst und perfekt geformtem Körper. Im konzentrierten nicht endenwollenden Finale Heidelbeere, Schattenmorellensaft, dunkles Grafit und erhabene 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

**Ausbau:** im Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 13.0%

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

**Artikelnummer:** 04734MI

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,  
Petit Verdot  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.