



2017 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Besticht dieses Jahr durch Finesse und erhält die Höchstwertung von Vinum!

Beschreibung:

Bei Pontet-Canet ist der Weinanbau das Ergebnis einer langen Erfahrung. Um den Boden so schonend wie möglich zu behandeln, beschlossen sie im Jahr 2008 auf Arbeitspferde umzustellen. Rund zehn Percherons bearbeiten heute die Böden der Hälfte der Weinberge.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurgranat mit lila Rand. Vielschichtiges Alpenheidelbeerbouquet, dahinter Schattenmorellensaft, parfümierter Pfeifentabak, Lakritze und Veilchen. Am stoffigen und ungemein saftigen Gaumen mit stützenden Muskeln, tiefgründiger Mineralik und einer genialen Präzision. Im gebündelten Finale mit einem Feuerwerk von blauen Beeren und Lavendel, endet mit zarter 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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Pauillac

Produzent: Château Pontet Canet

Bewertung(en): Vinum 20/20, Wine Enthusiast 95–97/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92–95/100, Decanter 94/100, Falstaff 94/100, James Suckling 96–97/100, Parker 96/100

Ausbau: im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2030–2055

Rebsorte(n): 64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Vinum 20/20, Wine Enthusiast 95–97/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92–95/100, Decanter 94/100, Falstaff 94/100, James Suckling 96–97/100, Parker 96/100
Rebsorte(n):	64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2030–2055
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.