



2016 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Höchstnote vom Wine Enthusiast

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Dichtes, dunkles Purpur mit lila Rand. Ausladendes Schattenmorellenbouquet, Kirschtobak und reife Pflaumen. Im Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst und reifem, feinsprödem Extrakt, mit Muskeln und ordentlich Fleisch bepackt, im Rückaroma mit viel Heidelbeere und einem gebündelten langen Finale. Der Wein gleicht vom Typ eher einem Monte Bello von Ridge als einem Bordeaux.

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):

Wine Enthusiast 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 97/100, Parker 98/100

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2030–2050

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer:

0473416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Enthusiast 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 97/100, Parker 98/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife: 2030–2050
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.