



## 2020 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Gesuchter Pauillac von Alfred Tesseron's Familienweingut

### 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:

Tiefes Purpurgranat mit opaker Mitte und lila Reflexen. Betörendes Parfüm nach reifen Brombeeren, getrocknete Rosenblätter, Rosmarin und Lakritze. Im zweiten Ansatz Backpflaumen, erkalteter Waldfrüchtete und Holundersaft. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, fein körniger Extrakt, kakaoartiges Tannin und perfekt modelliertem Körper. Im konzentrierten nicht enden wollenden Finale ein Korb mit Schattenmorellen, roter Pflaume und Kräutergarten, endet in einem erhabenen Rückaroma mit erhabener 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pauillac
<b>Produzent:</b>	Château Pontet Canet
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, WeinWisser 19+/20, Jeb Dunnock 97+/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2028–2050
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0473420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Pontet-Canet**

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 98/100, WeinWisser 19+/20,  
Jeb Dunnock 97+/100  
**Rebsorte(n):** 70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5%  
Cabernet Franc, 3% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2028–2050  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.