2021 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (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.
Degustationsnotiz:
Verzauberndes Bouquet, reife Herzkirsche, Nougatpraline, verzaubernder Iris-Duft, Lakritze und parfümierter Pfeifentabak. Am energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt balancierter Rasse, sehr vibrierend, engmaschiges reifes Tanningerüst, wie Kakaopulver, perfekt geformter Davidkörper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, erkalteter Earl Grey, fein körnige Adstringenz gepaart mit zarter Bitterness, nicht enden wollendes Rückaroma.
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):	Score 19/20, James Suckling 95–96/100, Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91–93/100, Vinum 20/20, WeinWisser 19/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2027–2050
Rebsorte(n):	58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0473421

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 95–96/100, Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91–93/100, Vinum 20/20, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027–2050
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	12 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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de