



## 2022 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Besticht dieses Jahr durch Reinheit und Eleganz mit großem Lagerpotenzial

### Beschreibung:

Justine beschreibt die Lese als "à la carte", dem gibt es nichts hinzuzufügen! **Degustationsnotiz:** 

Delikates Bouquet, frisch gepflückte Alpenheidelbeeren, getrocknete Rosenblätter und Graphit, dahinter Marokkominze, Holundergelee und heller Tabak. Am vielschichtigen, durchtrainierten Gaumen mit ungeheurer Tiefe und beeindruckender Dichte, seidig-cremiger Textur, vibrierender Rasse und kakaoartigem, engmaschigem Tanningerüst. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale blaubeerige Konturen, dunkle Mineralik und feinkörnige 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:FrankreichRegion:BordeauxSubregion:Pauillac

Produzent: Château Pontet Canet

Bewertung(en): James Suckling 99–100/100, Neal Martin 94–96/100,

WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 95-97/100, Falstaff 99/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

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

**Trinkreife:** 2029–2055

**Rebsorte(n):** 57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4%

Petit Verdot

Artikelnummer: 0473422



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

#### **Château Pontet-Canet**

Grand Cru Classé Pauillac AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): James Suckling 99–100/100, Neal Martin

94-96/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni

95-97/100, Falstaff 99/100

Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4%

Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

**Trinkreife:** 2029–2055

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.