



2011 Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Top-Wein in der (praktischen) halben Flasche.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Intensives Fruchtbouquet. Viel Alpenheidelbeeren und verspielte Cassisnuancen, dezenter Vieille-Prune-Touch dahinter zeigend, zerlassene, dunkle Pralinen. Saftiger, eleganter Gaumen, doch präzise Tannine, royal Körper mit traumhafter Länge.

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): Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 92/100, Falstaff 94/100, James Suckling 95/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2021–2054

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473411

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 92/100, Falstaff 94/100, James Suckling 95/100
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife: 2021–2054
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.