



Château Pontet-Canet 5ème Grand Cru Classé AOC Pauillac

Château Pontet-Canet
Frankreich, Pauillac, Médoc

Vinifikation

Gärung mit Rebberg-eigenen Hefen im Beton-Tank und Holzgärständen, Reifung für 16 Monate in französischen Barriques (15% Erstbelegung, 50% gebrauchtes Holz) und 35% in Betontanks, Finish für 12 Monate in neuen Barriques für Grand Cru

Charakter

Tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen; durch den höheren Merlotanteil als in Vorgänger-Jahren zeigt das Bouquet mehr Aromen von Pflaume, Kirsche und feine Kräuter, zarte Noten von Nougat und Karamell; auf dem Gaumen kraftvoll, eng verwoben, zeigt schöne Extraktsüsse mit Schokolade, reife Tannine verschlingen sich mit grosser Aromen-Komplexität; sehr schöne Länge und Eleganz, zeigt eigenständige Persönlichkeit und alles, was ein Weltklassewein braucht!

Vinum, Bordeaux-Extra: Arrivage 2019

20/20 Punkte | Trinkreife: 2025 - 2040

"Schafft das Kunstwerk, schon in dieser Phase reif zu wirken, abgerundet, saftig und vollmundig, mit perfekt eingebundenen Gerbstoffen, immenser Frische, Dichte und Länge."

Konsumhinweis

Rotes Fleisch wie Rind und Rind-Ffilet, Wild und Wild-Geflügel, Lamm und Lamm-Carré, Schmor-Gerichte, Braten, Lasagne, reifer Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Trinkreife:

2024 - 2040

Alkohol:

13.5 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite

Methode:

Zertifizierter Biowein

Bewertungen



2020	Schweiz. Weinzeitung	18/20
2020	Robert Parker	96/100
2020	Vinum	19.5/20
2019	Vinum	20/20
2019	Robert Parker	98/100
2019	Falstaff	100/100
2019	James Suckling	99/100