

CHÂTEAU PONTET-CANET

Château Pontet Canet

5e Cru Classé, AC Pauillac 3er



Jahrgang:	2023
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Château Pontet-Canet
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenkttemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 97, Galloni 98

Ein Blend aus 52% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 6% Cabernet Franc und 3% Petit Verdot, ausgebaut zu 50% in neuen Barriques, 15% gebrauchten Barriques und 35% in Amphoren. In der Nase zeigen sich Aromen von roten und blauen Beeren, saftigen Pflaumen und Cassiscreme, unterlegt mit würzigen Noten von Grafit, Lakritz, getrockneten Kräutern und Rosenblüten. Vielschichtiger Gaumen, mit saftig frischer Frucht und schöner Balance von würziger Kraft und floraler Eleganz.

Produzent

Die Böden von Château Pontet-Canet, 5ème Grand Cru classé, liegen im Herzen der Herkunftsbezeichnung Pauillac, südlich der nachbarlichen Weinberge von Mouton-Rothschild und d'Armailhac. Hier ist es der karge Boden, der als Prägestempel für die grössten Grands Crus dient. Der Boden scheint nur aus Kiesel und Sand zu bestehen, und man stellt sich mühsam vor, dass hier Rebstöcke wachsen können. Die 80 Hektaren des Weinbaugebietes von Pontet Canet sind vorrängig mit Cabernet-Sauvignon bepflanzt, die gut bekannte Unterschrift der grossen Weine von Pauillac. Diese anspruchsvolle Rebsorte ist den klimatischen und geologischen Bedingungen bestens angepasst. Sie ergibt robuste, strukturierte Weine, geeignet für eine lange Lagerung, bekannt für ihre Feinheit und Eleganz.