



## 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 Holzgärständern, 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-Filet, 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:	2023 - 2039
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

