



## Château Pontet-Canet 5e Grand Cru Classé Pauillac AOC

Frankreich, Bordeaux

Dunkles, dichtes Purpur. Intensive, komplexe Aromen von Brombeeren, Holunder, Süssholz und dunkler Schokolade. Am Gaumen dicht, mit viel weichem Tannin und langem super elegantem Abgang. Der Ausbau erfolgt zu 50% in neuen Barriques, 15% einjährigen Barriques und zu 15% in Tonamphoren. Die Trauben werden biodynamisch angebaut und anstelle von Traktoren kommen meist die 13 Pferde zum Einsatz. Assemblage: 58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc und 6% Petit Verdot. 13.0 % Vol



James Suckling: **95-96 Punkte**

Antonio Galloni: **93-95 Punkte**

Robert Parker: **91-93 Punkte**

Decanter: **91 Punkte**

Jancis Robinson: **16.5 Punkte**



Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

### Passende Gerichte

Blauschimmelkäse, Gratin, Grilladen, helles Fleisch, Pilzgerichte, rotes Fleisch, Tofu, Wild, würziger Käse

### Weinprofil

Säure	<div style="width: 80%;"></div>
Süsse	<div style="width: 10%;"></div>
Intensität	<div style="width: 95%;"></div>
Ausbau	<div style="width: 95%;"></div>
Tannine	<div style="width: 95%;"></div>

## Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden

Grösse: A7 - 74 × 105mm



**Château Pontet-Canet 5e  
Grand Cru Classé Pauillac AOC  
- 2021**



Cabernet  
Sauvignon, Merlot,  
Petit Verdot,  
Cabernet Franc

**Passende Gerichte**

Blauschimmelkäse,  
Gratin, Grilladen, helles  
Fleisch, Pilzgerichte,  
rotes Fleisch, Tofu,  
Wild, würziger Käse