

## Château Pontet-Canet 2014

5e Cru Classé, Pauillac AC

Frankreich > Bordeaux > Pauillac

**Reifungspotential :**

15 - 20 Jahre



### Auszeichnung

James Suckling - 95-96/100 - March 2015

Robert Parker's Wine Advocate - 93-95/100 - April 2015



### Rebsorte(n) :

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

### Degustationsnotizen

**Auge :** Intensives Purpurrot.

**Nase :** Fantastische, klare und präzise Fruchtaromen, umspielt von einer schönen Mineralität, das Bindeglied dieses Crus mit seinem Terroir.

**Gaumen :** Fülliger eleganter erster Eindruck gefolgt von einer intensiven Frische, seidenweich, ziselierte Tannine. Überwältigendes, unsagbar langes Finale.

### Gastronomie

Entenbrust, grillierte Languste, Kaninchenfilet vom Grill, Entrecôte, gebratenes Fleisch, sämige Rahmweichkäse.

### Terroir

Die Ländereien von Château Pontet-Canet liegen inmitten der Ursprungsregion Pauillac. Hier dient die Kargkeit der Böden als Grundlage der Weinproduktion. Sie bestehen aus Sand- und Kiesablagerungen. Es fällt schwer sich vorzustellen, dass hier Reben gedeihen. Die 81 ha umfassenden Weingärten wurzeln auf einer Hügelkuppe von Garonnekiesablagerungen auf mit Kalksandgestein durchsetzten Unterböden: Ein magerer Boden, wärmespeichernd und luftdurchlässig. Die Parzellen werden gemäss der umwelt-, pflanzen- und traubenschonenden biodynamischen Anbaumethode bearbeitet.

### Weinbereitung

Vierwöchige Maische gefolgt von einer 2- bis 3-wöchigen Gärphase in Beton- und Eichenholzbehältnissen. Anschliessender 16-monatiger Ausbau in Eichenholzbarriques 50 % neu, 15 % in Barriques, die bereits einmal verwendet wurden und 35 % in Betontanks, "Dolia" genannt, die im Château speziell für Ausbau konzipiert wurden.

### Önologue(n)

Jean-Michel Comme

**OBRIST**

**OBRIST SA**  
Av. Reller 26  
CH-1800 Vevey 1

Tél : +41 (0)21 925 99 25  
Fax : +41 (0)21 925 99 15  
[www.obrist.ch](http://www.obrist.ch)