



Château Pontet-Canet

2021 5ème Cru Classé en 1855, Pauillac AOC
600cl (1er-HolzKiste)

Degustationsnotiz

Rund 20% weniger produziert als normal. Ein sehr eleganter und verführerischer Pontet-Canet mit viel dunkler Frucht aus Kirsche, Brombeere und etwas Cassis. Sinnliche Würze im Hintergrund mit leicht kühlem, ätherischem Ausdruck. Dieser Wein zaubert mir eine wohlige Gänsehaut auf den ganzen Körper. Auch in diesem Jahr ist der Zauber von Pontet-Canet, seine tiefgründige Kraft und Intensität, unverkennbar. Alles wirkt gegenüber den vergangenen Jahren zarter, was mir sehr gut gefällt. Der erste Schluck zeigt die harmonische Balance in diesem Wein mit saftiger Säure und feinen, cremigen Tanninen. Es ist eine burgundische Eleganz, die Liebhaber:innen von klassischen Bordeaux-Weinen sehr freuen wird. Und doch muss man die gewohnte Kraft und die aromatische Intensität von Pontet-Canet in keinem Moment missen. Im Abgang offenbaren sich immer mehr zarte Röstaromen, die so genial zu diesem Wein passen. Er berührt mich sehr und zeigt, dass auch in Jahren mit herausfordernden Bedingungen absolut geniale Weine entstehen – vor allem, wenn derart viel in die Biodynamie investiert wird wie bei Pontet-Canet. (pb)


 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2027

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

 **Wine Spectator :** 96

 **Vino Vario:** 19+