

2022 Château Pontet-Canet

Château Pontet-Canet
5ème Cru Classé en 1855, Pauillac AOC
300cl (1er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Zuerst einmal will der im Duft überhaupt nicht aus sich herauskommen, irgendwo versteckt sich etwas schwarze Frucht, nach und nach kommen schüchtern ein paar Gewürze zum Vorschein. Mit viel Luft zeichnet sich ganz langsam das Bild von Pontet-Canet ab. Wie gewohnt haben wir das Gefühl, gar nicht mehr in Bordeaux zu sein. Das ist ein völlig anderer Wein, er hat kaum etwas gemein mit dem, was wir in den vergangenen Tagen verkostet haben. Wilde Kräuter und Gewürze bilden das Zentrum des Duftes, die Frucht ist immer noch ganz versteckt. Ein ganz anderes Bild am Gaumen, da geht die Post ab, da ist Konzentration ohne Ende, aber auch hier drängt sich die Frucht nicht in den Vordergrund. Das ist ein faszinierender Terroirwein, ein wilder Kerl wie immer, da ist dramatische Spannung, was hat doch dieser Wein für eine betörende Süsse, gleichzeitig ist frische Frucht das prägende Element. Massen von feinsten Tanninen bilden das Gerüst, ein Wunderwerk in Sachen Aromatik. Wir diskutieren, wo man den Wein einreihen könnte, mir fällt nichts ein, nur dass das ein monumentaler Wein ist, der seine Duftnoten auf sehr eindrückliche Art setzt. (mg)

Bio

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2030

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Cabernet Sauvignon,Merlot,Cabernet Franc,Petit Verdot

Allergene: Enthält Sulfite

Wine Spectator : 99-100

Weinwisser: 97

Vino Vario: 20