

Château Pontet-Canet GCC Pauillac AOC

Seit den Topjahrgängen 2015 und 2016 sehen viele Verkoster das Weingut auf Augenhöhe mit den zum Teil immer noch deutlich teureren Premier Grand Crus. In den letzten Jahrzehnten waren die Jahrgänge mit einer Sieben am Ende meist von starken Regenfällen geprägt. 2017 war es zuerst der Frühjahrsfrost, der den Jahrgang prägte, aber bei Pontet-Canet zum Glück zu nur vergleichsweise überschaubaren Schäden führte. Dann ein durch und durch für die Entwicklung der Reben positiver Sommer. Im September doch noch Regen, aber schlussendlich gesunde Trauben mit perfekter physiologischer Reife. Wohl nicht ganz so groß wie die Vorgängerjahrgänge 2016 und 2015, aber höher einzustufen als 2014. Lieferung in der 6er Holzkiste.

JG 2017 20/20 Punkte VINUM, 96/100 Punkte Parker, 96/100 Punkte James Suckling, 18.5/20 Punkte Weinwisser, 95-97/100 Punkte Wine Enthusiast, 95/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 94/100 Punkte FALSTAFF

Erzeuger:	Château Pontet-Canet
Anbaugebiet:	Pauillac
Rebsorte:	Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Jahrgang:	2017
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Lamm, Entrecôte, Tournedos Rossini
Artikel-Nr.	16350.17
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Biodyvin
Schweflige Säure frei (mg/l)	23
Gesamtsäure (g/l)	5,4
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	81
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,3
Weinstil	Barrique