













Martel.
Wein geniessen.

Château Pontet-Canet 2025

5e cru classé, Pauillac AC, bio
Château Pontet-Canet



-  Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
-  2025
-  Bordeaux
-  Pauillac
-  Hartkäse, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch
-  grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
-  bio-dynamisch
-  13.30 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  Château Pontet-Canet

Zum Wein


Château Pontet-Canet, direkter Nachbarn von Mouton-Rothschild, gilt als Pionier im Médoc für den biodynamischen Weinbau. Pauillac in Reinkultur. Wir sind begeistert. Dichte, konzentrierte dunkle Frucht, begleitet von feinen Noten nach Tabak, Leder und Graphit. Am Gaumen verbinden sich Kraft, Struktur und Eleganz zu einem harmonischen Ganzen. Ein Weltklassewein, der sich jetzt und in den kommenden Jahren in seiner schönsten Genussphase befindet.

Winzerportrait Château Pontet-Canet





Alfred und Justine Tesseron, Besitzer

Weingut

 1781


 81 ha

 Besitz: Familie Tesseron
Gutsleitung: Alfred und Justine Tesseron
Weinbereitung: Mathieu Bessonnet

 Rot: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

 Garonne Kies

Anbau

 biodynamisch

«Konsequent biodynamisch,
konsequent hervorragend.»

— Martel über Château Pontet-Canet

Impressionen

