



Romantik Hotel

Die Krone von Lech  
\*\*\*\*\*

## EINLADUNG ZUM DEGUSTATIONSMENÜ

# CHÂTEAU PONTET CANET



Romantik Hotel „Die Krone von Lech“  
Familie Pfefferkorn  
Dorf 13 · 6764 Lech am Arlberg · Österreich  
Telefon: +43 5583 2551  
Telefax: +43 5583 255181  
email@kronelech.at  
www.kronelech.at



## CHÂTEAU PONTET CANET

1975 wurde das Weingut von Guy Tesseron gekauft. Aufgrund der getätigten Investitionen und des erfolgten qualitätsorientierten Ausbaus der Weine unter seinem jüngsten Sohn, Alfred Tesseron, konnte das Weingut seit Beginn der 1990er mit der Hilfe von Émile Peynaud seinem Rang als 5ème Cru wieder mehr als gerecht werden. Jetzige Gutsverwalter sind Gerald und Alfred Tesseron.

Das Weingut verfügt über einen Grundbesitz von 120 Hektar, von denen 81 ha mit Reben bestockt sind. Der Weinberg besteht aus drei Parzellen. Die größte liegt auf einer Kiessandkuppe aus der Günz-Eiszeit und grenzt an den Besitz des Château Mouton-Rothschild. Angebaut werden die Rebsorten Cabernet Sauvignon (Anteil 60 %), Merlot (Anteil 33 %), Cabernet Franc (Anteil 5 %) und Petit Verdot (Anteil 2 %). Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei 35 Jahren, die Pflanzdichte liegt bei (hohen) 9.000 Stöcken je Hektar. Das Weingut arbeitet seit mehreren Jahren streng biodynamisch und erhielt 2010 als erstes großes Gut in Bordeaux die offizielle Agence-Bio-Zertifizierung. Um die Bodenverdichtung durch Traktoren zu minimieren, werden in den Weinbergen in größerer Zahl Pferdegespanne eingesetzt.

**Menü inklusive Aperitif, Weinbegleitung,  
Mineralwasser und Kaffee pro Person € 235,-**

**Die Weine werden von ??? präsentiert.**

Änderungen sowohl in der Menüfolge als auch bei der Weinbegleitung vorbehalten.  
Bitte reservieren Sie aufgrund begrenzter Sitzplätze rechtzeitig Ihren Tisch  
unter +43 5583 2551509 oder email@kronelech.at

Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten. - Fotos: Romantik Hotel „Die Krone von Lech“, Heidegger Fotografie, Château Pontet Canet

# DEGUSTATIONSMENÜ

AM SAMSTAG, 8. DEZ. 2018, 19 UHR

### Lauwarm gebeizte Makrele

Joghurt, Algen und Bottarga

Pontet Canet 1996

Pontet Canet 1998

\*\*\*

### Fasan & Backe

Karfiol, Borlotti-Bohnen und schwarzer Trüffel

Pontet Canet 1999

Pontet Canet 2000

\*\*\*

### Karamellierte Jakobsmuschel

Kerbelwurzel und Beurre Rouge

Pontet Canet 2002

Pontet Canet 2003

\*\*\*

### Heimischer Rehrücken

Knollensellerie, Maronen und Manuka-Honig

Pontet Canet 2005

Pontet Canet 2006

Pontet Canet 2008

\*\*\*

### Gruyère warm & kalt

Vinschgerl, Zwetschge und schwarze Nuss

Pontet Canet 2011

Pontet Canet 2012

\*\*\*

### Bitterschokolade

Bauerntopfen, Johannisbeere und Ahornsirup

Änderungen bei der Weinbegleitung vorbehalten.

Moderation: ???

Dipl. Sommelier: Willi Hirsch

Küchenchef: Thorsten Kissau, Sous Chef: Daniel Biedenkopf

# CHÂTEAU PONTET CANET

1975 wurde das Weingut von Guy Tesseron gekauft. Aufgrund der getätigten Investitionen und des erfolgten qualitätsorientierten Ausbaus der Weine unter seinem jüngsten Sohn, Alfred Tesseron, konnte das Weingut seit Beginn der 1990er mit der Hilfe von Émile Peynaud seinem Rang als 5ème Cru wieder mehr als gerecht werden. Jetzige Gutsverwalter sind Gerald und Alfred Tesseron.

Das Weingut verfügt über einen Grundbesitz von 120 Hektar, von denen 81 ha mit Reben bestockt sind. Der Weinberg besteht aus drei Parzellen. Die größte liegt auf einer Kiessandkuppe aus der Günz-Eiszeit und grenzt an den Besitz des Château Mouton-Rothschild. Angebaut werden die Rebsorten Cabernet Sauvignon (Anteil 60 %), Merlot (Anteil 33 %), Cabernet Franc (Anteil 5 %) und Petit Verdot (Anteil 2 %). Das Durchschnittsalter der Reben liegt bei 35 Jahren, die Pflanzdichte liegt bei (hohen) 9.000 Stöcken je Hektar. Das Weingut arbeitet seit mehreren Jahren streng biodynamisch und erhielt 2010 als erstes großes Gut in Bordeaux die offizielle Agence-Bio-Zertifizierung. Um die Bodenverdichtung durch Traktoren zu minimieren, werden in den Weinbergen in größerer Zahl Pferdegespanne eingesetzt.

Die Lese erfolgt von Hand, das Lesegut wird anschließend noch nachsortiert. Die Maischegärung dauert ca. vier Wochen. Château Pontet-Canet erneuert jährlich 60 % seiner Barrique-Fässer. In diesen reift der Wein je nach Jahrgang ca. 16 bis 20 Monate. Der Wein wird vor der Abfüllung nicht filtriert. Seit dem Jahrgang 2012 wird etwa ein Drittel der Lese in amphorenartigen Keramik tanks, die speziell für das Gut entwickelt wurden, ausgebaut.

Der Pontet-Canet besitzt ein gutes Alterungspotenzial. In guten Jahrgängen lohnt sich eine 12 bis 25 Jahre lange Reifung. Château Pontet-Canet erzeugt einen Zweitwein mit dem Namen Les Hauts de Pontet. Vom ersten Wein werden ca. 300.000 Flaschen und vom Zweitwein ca. 60.000 Flaschen abgefüllt. Der Preis des „Grand Vin“ liegt bei 40 bis 200 € pro Flasche. Der Jahrgang 2005 wird mit 96 Parker-Punkten außerordentlich hoch bewertet. Besonders hoch bewertet werden die Jahrgänge 2009 und 2010, wobei diesen 2008 und 2012 aufgrund ihres klassischeren Stils kaum nachstehen.

**Menü inklusive Aperitif, Weinbegleitung,  
Mineralwasser und Kaffee pro Person € 235,-**

**Die Weine werden von ??? präsentiert.**

Änderungen sowohl in der Menüfolge als auch bei der Weinbegleitung vorbehalten.  
Bitte reservieren Sie aufgrund begrenzter Sitzplätze rechtzeitig Ihren Tisch  
unter +43 5583 2551509 oder email@kronelech.at

Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten. Fotos: Romantik Hotel „Die Krone von Lech“, Heidelberg Fotografie, Château Pontet Canet

# DEGUSTATIONSMENÜ

AM SAMSTAG, 8. DEZ. 2018, 19 UHR

## Lauwarm gebeizte Makrele

Joghurt, Algen und Bottarga

Pontet Canet 1996

Pontet Canet 1998

\*\*\*

## Fasan & Backe

Karfiol, Borlotti-Bohnen und schwarzer Trüffel

Pontet Canet 1999

Pontet Canet 2000

\*\*\*

## Karamellierte Jakobsmuschel

Kerbelwurzel und Beurre Rouge

Pontet Canet 2002

Pontet Canet 2003

\*\*\*

## Heimischer Rehrücken

Knollensellerie, Maronen und Manuka-Honig

Pontet Canet 2005

Pontet Canet 2006

Pontet Canet 2008

\*\*\*

## Gruyère warm & kalt

Vinschgerl, Zwetschge und schwarze Nuss

Pontet Canet 2011

Pontet Canet 2012

\*\*\*

## Bitterschokolade

Bauerntopfen, Johannisbeere und Ahornsirup

Änderungen bei der Weinbegleitung vorbehalten.

Moderation: ???

Dipl. Sommelier: Willi Hirsch

Küchenchef: Thorsten Kissau, Sous Chef: Daniel Biedenkopf