



Les Tourelles de Longueville

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon-Longueville-Baron

Top Wert aus Pauillac, den es sich lohnt zu Suchen!

Beschreibung:

Benannt nach den Türmchen, die das berühmte Schloss schmücken, bringt dieser Zweitwein den zauberhaften Charme des Anwesens geschmacklich voll auf den Punkt. Die Trauben, die für die Cuvée verwendet werden, stammen im Wesentlichen aus der Parzelle von Sainte Anne, die überwiegend mit Merlot bepflanzt ist, was dem Wein eine unverwechselbare, sehr runde Persönlichkeit verleiht. Les Tourelles de Longueville ist eine Einladung, in die aristokratische Genusswelt von Château Pichon-Baron einzutauchen.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurrot mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Intensives blaubeeriges Bouquet mit reifen Heidelbeeren, Brasiltabak und dunklem Schokotrüffel. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, herrlicher Extraktfülle, gut stützende Rasse und trainierter Körper. Im aromatisch langanhaltenden Finale mit Wildkirsche, dunklem Edelholz und Walnussschale, endet mit fein körniger Adstringenz.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Second vin du Château

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 68% Merlot, 19% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0439319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Tourelles de Longueville

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 91-93/100, WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n):	68% Merlot, 19% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.