



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ganz großer Pichon-Comtesse

Beschreibung:

Die Cuvée des Jahrgangs 2024 setzt sich bei Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande aus 83 % Cabernet Sauvignon, 14 % Merlot sowie 3 % Cabernet Franc zusammen, ausgebaut in zu 65% neuen Holzfässern. Beeindruckt mit einem dicht verwobenen Bouquet mit Cassiswürze, Brombeere und Heidelbeerdrops, einem sublimen Gaumeneindruck mit seidiger Textur und kakaoartigem Tanningerüstsowie einem terroirwürzigen, langen Finale. Nur limitiert verfügbar.

Aromenprofil:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Volles Blackcurrantbouquet mit einer delikaten, floralen Cabernetwürze drin, ausladend mit einer leicht eichigen Süsse. Im Gaumen cremig, zeigt Souplesse und viel Schmelz in den fetten Tanninen, bleibt hier blaubeerig und endet mit mittlerem Druck und Aromatik.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: 2e Cru Classé

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Artikelnummer: 0461010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95+/100, René Gabriel 18/20, Score 19.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.