



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Dieser Pauillac darf auf keiner Einkaufsliste fehlen

Beschreibung:

"Back to the Future", beschreibt Nicolas Glumineau den Jahrgang und vergleicht diesen mit dem grandiosen 2005er.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, zarte blaubeerige Konturen, verführerisches Veilchenparfüm und Graphit. Im zweiten Ansatz Heidelbeergelee und Blutorangenzesten. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, vibrierender Rasse, engmaschigem, ultrafeinem Tanningerüst und perfekt geformtem Körper, der durch Reinheit und Präzision besticht. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale katapultiert sich der Pauillac nach vorne, edle Cassiswürze, tiefschürfende Mineralik und Holundersaft.

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: 2030-2060

Artikelnummer: 0461023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 95-97+/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Parker 97-99/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Trinkreife: 2030-2060
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.