



La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Top-Wert aus Pauillac

Beschreibung:

Ein fein gewobener Pauillac voller Eleganz, Tiefe und Struktur. Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Veilchen und feinen Gewürzen verschmelzen mit seidigen Tanninen und einer perfekt integrierten Barriquenote. Die Réserve von Château Pichon Longueville bringt alles mit, was einen hervorragenden Cru aus dem Médoc ausmacht.

Aromenprofil:

Delikates blaubeeriges Bouquet, Veilchenparfüm und zarte Graphitnote. Am elegant saftigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, stützender Rasse und vielschichtigem Körper. Im konzentrierten, dichten und langen Finale edle Cassiswürze und feinkörniges Extrakt.

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: Second vin du Château

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2029–2045

Artikelnummer: 0827423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 92-94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 91-93/100, Jean-Marc Quarin 90/100, Neal Martin 90-92/100, Parker 91-93/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18/20
Trinkreife:	2029-2045
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.