



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Kann in perfekter Trinkreife die Bestnote erreichen

Beschreibung:

Mit dem Jahrgang 2025 bestätigt Château Pichon Comtesse de Lalande eindrucksvoll seinen Ruf als einer der elegantesten und zugleich faszinierendsten Weine von Pauillac. Während viele Weine der Appellation traditionell über Kraft und Struktur definiert werden, steht Pichon Comtesse seit jeher für eine aristokratischere Interpretation seines Terroirs – geprägt von Finesse, Präzision und außergewöhnlicher Tiefe. Trotz der sommerlichen Trockenheit bewahrten die Kies-, Ton- und Kalkböden des Weinguts genügend Wasserreserven, um eine langsame und gleichmäßige Reife zu ermöglichen. Die Erträge fielen mit lediglich 24 hl/ha außergewöhnlich niedrig aus, und nur 55% der Ernte fanden den Weg in den Grand Vin. So entstand ein Wein von bemerkenswerter Konzentration bei gleichzeitig moderaten 13 Vol.-% Alkohol. Ein perfektes Beispiel für das Jahrgangsmotto des Châteaux: „Opposites in Equilibrium“ – Gegensätze im Gleichgewicht.

Aromenprofil:

Tiefgründiges verführerisches Parfüm, frischgepflückte Schwarze Johannisbeere, betörender Irisduft, Lakritze. Im zweiten Ansatz Veilchen, dunkle Mineralität und Blutorangenzeste. Am royalen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide; engmaschiges, reifes, kakaoartig pudriges Tanningerüst, balancierte Rasse und durchtrainierter Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale schwarzbeerige Noten, Grafit, erhabene feinarrigante Adstringenz.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2065

Rebsorte(n): 81% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft: Frankreich
Ratings: Falstaff 99/100, Jeb Dunnock 97-99/100, Vinum 99/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 81% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife: 2030-2065
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.