



## La Réserve de la Comtesse

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

Ein Zweitwein erster Klasse

**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:**

Dichtes Bouquet, ein Korb mit Heidelbeeren, Lakritze, Brasiltabak und betörender Veilchenduft gepaart mit Graphit. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, gut strukturiert, balancierte Rasse und mittlerer, geradliniger Körper. Im straffen Finale Wildkirsche, dunkler Tabak und feinkörnige 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:** Second vin du Château

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2028-2048

**Rebsorte(n):** 52% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0827425

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC  
Second vin du Château

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Vinum 94/100, Decanter 93/100, Falstaff 94/100, Jane Anson 92/100, Jeb Dunnock 90-92/100, James Suckling 92-93/100, Parker 90-92/100, WeinWisser 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	52% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2028-2048
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.