Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Wird in der perfekten Genussreife die Maximalnote erreichen

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:
Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und violettem Rand. Ein zartes Parfüm nach Wildkirschen und Veilchen sowie Nougatpralinen. Im zweiten Ansatz Lakritze, Cassis und Heidelbeeren. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur, perfekt ausgereiften Tanninen und süssem Extrakt, unglaubliche Eleganz aufweisend, dann packt dieses Finessenpaket zu. Im katapultartigen, langanhaltenden Finale mit blauen Beeren, stützender Mineralik, Graphit, endet mit edlen Bitternoten, die dem Wein eine gewisse Arroganz verleihen. Ein grandioser Pauillac, der auch in diesem Jahr zum Besten in der Appellation gehört! Für Nicolas Glumineau ist der 2018er eine Kombination aus 1989, 2010 und 2016.

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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2028–2056
Rebsorte(n):	71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0461018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 98+/100, Antonio Galloni 97+/100, Parker 97+/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2028–2056
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch