



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ganz großes Pichon-Kino

Beschreibung:

Der Superstar aus Pauillac zeigt sich auch in diesem anspruchsvollen Jahrgang von seiner besten Seite. Leider ist er noch limitierter als in normalen Jahren. Denn der Ertrag lag bei gerade mal 20 Hektolitern, was der Produktion von nur wenig mehr als 2.500 Flaschen pro Hektar entspricht. Doch der Wein, der nun in den Fässern schlummert, ist eine besondere Delikatesse – ein echter Grand Vin, mit der eleganten Signatur eines einzigartigen Jahrgangs: Edel und raffiniert, kraftvoll und komplex, dabei lebhaft und ausgewogen zeigt dieser Wein große Pauillac-Klasse und unverkennbaren Comtesse-Charakter.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, edle Cassiswürze, frischgepflückte Brombeere und Heidelbeerdrops. Im zweiten Ansatz ein Strauß mit Flieder, Blutorangenzeste und Grafit. Am sublimen Gaumen mit unglaublich seidiger Textur, engmaschigem, kakaoartigem Tanningerüst, perfekt definiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale Wildkirsche und tiefschürfende Terroirwürze.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: 2e Cru Classé

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2062

Rebsorte(n): 83% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19.5/20, Decanter 96/100, James Suckling 95-96/100, Vinum 96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	83% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2062
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.