Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Höchstnote für den Pauillac, wir gratulieren!

Beschreibung:
Der Château Pichon Baron 2. Grand Cru Classé aus dem Jahr 1855 stammt von den ältesten Reben des historischen Terroirs seines Anwesens. Das Terroir mit aussergewöhnlichen Eigenschaften profitiert von einem ozeanischen Klima, das durch die Nähe der Gironde-Mündung gemildert wird.

Aromenprofil:
Dichtes Purpurgranat mit schwarzer Mitte und violettem Rand. Verhaltenes, sehr delikates Bouquet mit Wildkirsche, Schokopralinen, Waldhimbeeren und Holunder. Im zweiten Ansatz duftiges Cassis, rote Pflaumen und Veilchen. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem, reifem Tannin gepaart mit stützender Frische. Mit viel blau- und schwarzbeeriger Frucht, dunkler Mineralik und einem genialen Zug im nicht enden wollenden Finale. Hier heisst es, Geduld zu bewahren.

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:	Pauillac AOC
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2028–2056
Rebsorte(n):	78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot
Artikelnummer:	0487518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 100/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 97/100
Rebsorte(n):	78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot
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