



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Grandiose Leistung, Klassenbester aus Pauillac

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.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, schwarzer tasmanischer Bergpfeffer, Wildkirsche und Brasiltabak, dahinter zarte Fliedernoten und helles Malz. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle sowie beeindruckender Tiefe, balancierter Rasse und engmaschigem Körper. Im sehr konzentrierten Finale mit viel Energie, edler Cassiswürze und feinkörniger Adstringenz. Spiegelt den Jahrgang perfekt wider. Dank des höchsten Anteils an Cabernet Sauvignon grandios strukturiert. Gehört in seiner Klasse zu den Besten.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Pauillac
Produzent:	Pauillac AOC
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	2028-2058
Artikelnummer:	0487521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 95-97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19+/20
Trinkreife: 2028-2058
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.