



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Spitzenklasse 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:

Sehr tiefgründiges Bouquet, dunkles Graphit, Wildkirsche, Oliven und Schlehengelee. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanninkorsett, beruhigender maskuliner Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale schwarzbeerige Konturen, tiefeschürfende Terroirwürze und feinkörnige Adstringenz mit einem Extraplus an Frische. Bleibt seinem Stil treu, mit mehr Finesse und Eleganz. Ist für Pierre viel besser als 2003, da viel präziser!

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
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	2030-2060
Rebsorte(n):	81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot
Artikelnummer:	0487522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Decanter 97/100, Falstaff 98/100, J. Robinson 17.5/20, Parker 98/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 18,5/20
Rebsorte(n):	81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot
Trinkreife:	2030-2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.