



## La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Ein Zweitwein erster Klasse

**Beschreibung:**

Ein fein gewobener Pauillac voller Eleganz, Tiefe und Struktur. Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Veilchen und feinen Gewürzen verschmelzen mit seidigen Tanninen und einer perfekt integrierten Barriquenote. Die Réserve von Château Pichon Longueville bringt alles mit, was einen hervorragenden Cru aus dem Médoc ausmacht.

**Aromenprofil:**

Delikates blaubeeriges Bouquet, Veilchenparfüm und zarte Graphitnote. Am elegant saftigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, stützender Rasse und vielschichtigem Körper. Im konzentrierten, dichten und langen Finale edle Cassiswürze und feinkörniges Extrakt.

**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:** Second vin du Château

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Artikelnummer:** 0827417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC  
Second vin du Château

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 91/100, Parker 91/100  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.