



La Réserve de la Comtesse

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

Eine sichere Best-Buy-Kaufempfehlung

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:

Sattes Purpur mit undurchsichtiger Mitte, lila Reflexen und aufhellendem Rand. Intensives blaubeeriges Bouquet mit Heidelbeere, Holundergelee und zartem Veilchenduft. Am dichten Gaumen mit weicher Textur, herrlicher Extraktfülle und mittlerem Körper. Im aromatischen Finale dominikanischer Tabak, spürbares Barriquetoasting und Schlehensaft.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): 51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0827420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 93-94/100, Antonio Galloni 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): 51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2042
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.