



2017 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Neben Cheval Blanc der wohl beste Rotwein des Jahrgangs 2017!

Beschreibung:

Unglaublich beliebt und angesagt. Dank seines unvergleichlichen Charmes und seiner Süsse ist der Comtesse de Lalande früh genussreif.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin, satte Mitte, violetter Rand. Verströmt ein erotisches Parfüm nach reifen Schattenmorellen, frischen Alpenheidelbeeren und verführerischer Nougatschokolade. Im zweiten Ansatz süsse Lakritze, würziges Cassis und warmes Pumpernickelbrot. Am royalen Gaumen mit seidiger Textur und feinem mehligem Extrakt, eine geniale Symbiose von Dichte und Eleganz. Im langen Finale eine Offenbarung aus Brombeeren und hellen Edelhölzern, die unglaubliche Präzision macht dieses Jahr den Unterschied und katapultiert ihn an die Spitze in Pauillac.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Pauillac

Produzent: Château Pichon Longueville

Bewertung(en): WeinWisser 19.5/20, Parker 96/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2028–2053

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 19.5/20, Parker 96/100
Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: 2028–2053
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.