2017 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Rares Kraftpaket von 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:
Sattes Purpurgranat mit lila Schimmer. Vielschichtiges Bouquet mit Brombeer und blauen Holunder. Im zweiten Ansatz getrocknete Heidelbeeren, heller Tabak und zarte Cassisblüten. Am Gaumen mit seidiger Textur und feinmehligem Extrakt, die Muskeln sind durch die geniale Präzision deutlich definiert. Im gebündelten Finale eine Explosion von blauen Beeren, Lakritze und Graphit. Grossartig! Kürzere Mazeration, daher wurde die Frucht perfekt erhalten.
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 Baron
Bewertung(en):	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, James Suckling 95/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2030–2055
Rebsorte(n):	79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
Artikelnummer:	0487517

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
Trinkreife:	2030–2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de