

2016 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

«The core of fruit and tannins are great. A truly great Pichon Baron.» James Suckling

Degustationsnotiz:
Dichtes Purpur mit satter Mitte und violettem Rand. Komplexes, blaubeeriges Bouquet mit Brombeeren und Lakritze, dahinter Veilchen und erkalteter Früchtetee. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, ein Powerpack mit massivem, reifem Tannin. Eine konzentrierte Ansammlung von schwarzer Frucht mit viel Holunder und Schlehensaft – da ist Munition drin, mit einem langen, lauten Finale endend. Jean- René Matignon sieht Parallelen zum Jahrgang 2010, aber mit weniger Alkohol, hat die Rasse wie beim Jahrgang 1986 (übrigens sein 1. Jahrgang) mit mehr Präzision und klarerer Frucht. Es war wie 2003 eine langsame Reife der Trauben, aber zum Glück ohne die Hitze. Aus den alten Rebstöcken des Cabernet Sauvignon gekeltert! Könnte auch ein 2000er sein mit mehr Frische!

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):	James Suckling 99/100, Parker 97/100, Wine Spectator 96–99/100, WeinWisser 19/20, Jeb Dunnuck 97/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2030–2050
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Artikelnummer:	0487516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Parker 97/100, Wine Spectator 96–99/100, WeinWisser 19/20, Jeb Dunnuck 97/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Trinkreife:	2030–2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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