



2018 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Wird in der perfekten Genussreife die Maximalnote erreichen

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Ein zartes Parfüm nach Wildkirschen und Veilchen sowie Nougatpralinen. Im zweiten Ansatz Lakritze, Cassis und Heidelbeeren. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur, perfekt ausgereiften Tanninen und süßem Extrakt, unglaubliche Eleganz aufweisend, dann packt dieses Finessenpaket zu. Im katapultartigen, langanhaltenden Finale mit blauen Beeren, stützender Mineralik, Graphit, endet mit edlen Bitternoten, die dem Wein eine gewisse Arroganz verleihen. Ein grandioser Pauillac, der auch in diesem Jahr zum Besten in der Appellation gehört! Für Nicolas Glumineau ist der 2018er eine Kombination aus 1989, 2010 und 2016.

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):

Jeb Dunnuck 98+/100, Parker 97+/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97+/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2028–2056

Rebsorte(n):

71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer:

0461018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 98+/100, Parker 97+/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97+/100
Rebsorte(n):	71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2028–2056
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.