



2018 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Höchstnote für den Pauillac, wir gratulieren!

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurgranat mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Verhaltene, sehr delikates Bouquet mit Wildkirsche, Schokopralinen, Waldhimbeeren und Holunder. Im zweiten Ansatz duftiges Cassis, rote Pflaumen und Veilchen. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem, reifem Tannin gepaart mit stützender Frische. Mit viel blau- und schwarzbeiger Frucht, dunkler Mineralik und einem genialen Zug im nicht enden wollenden Finale. Hier heisst es, Geduld zu bewahren.

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):	Wine Enthusiast 100/100, Jeb Dunnock 97+/100, James Suckling 97/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2028–2056
Rebsorte(n):	78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot
Artikelnummer:	0487518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 100/100, Jeb Dunnock 97+/100, James Suckling 97/100
Rebsorte(n):	78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot
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.