



2019 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Pauillac-Juwel mit Bestnote

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit schwarzer Mitte. Ein royaler Beginn nach schwarzen Johannisbeeren, Schokotrüffeln und Alpenheidelbeeren. Im zweiten Ansatz heller Tabak, weisser Kompottpfeffer und Lakritze. Am delikaten Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, kakaoartiges Tannin, was plötzlich zupackt und engmaschig wird, für den durchtrainierten Körper kein Problem. Im gebündelten, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk aus blauen und schwarzen Beeren, tiefgründige Terroirwürze und Kardamom. Der Wein lebt von seiner unglaublichen Dynamik, die Comtesse wirkt heuer ernster und erreicht ein neues Level dank Nicolas Glumineau! Da gibt es nur eine Wertung! - WeinWisser

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 20/20, Jeb Dunnock 98–100/100, Parker 97–99/100
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	2028–2060
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Artikelnummer:	0461019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 20/20, Jeb Dunnock 98–100/100,
Parker 97–99/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot
Trinkreife: 2028–2060
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.