



2019 La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC, Second vin du Ch. Pichon, Longueville Comtesse de Lalande

Ein sicherer Kauf Tipp

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot. Betörendes Bouquet mit reifen Brombeeren, Schattenmorellen Saft und Milkschokolade, dahinter zartes Veilchenparfüm und helle Tabaknoten. Am eleganten Gaumen mit samtiger Textur, die Tannine sind bereits eingebettet, herrliche Extraktfülle und tänzerische Rasse. Im aromatischen Finale ein grandioses Zusammenspiel von blauen Beeren, Holundergelee und zarten Graphitnoten. Beweist auch dieses Jahr seine Klasse, gehört zu den besten Zweitweinen aus Bordeaux.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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): James Suckling 93–94/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 91–93/100
in Barrique

Ausbau: Traditionell

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2026–2040

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0827419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC

Second vin du Ch. Pichon

Longueville Comtesse de Lalande

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93–94/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 91–93/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2026–2040
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.