



2020 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Noch besser als in den Vorjahren

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Tiefgründiges Bouquet mit frischgepflückten schwarzen Johannisbeeren, Lakritze und dunkles Edelholz. Im zweiten Ansatz heller Tabak, tasmanischer Bergpfeffer, erkalteter Waldfrüchteteer und geschnittene Küchenkräuter. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt ausgereiftem Tanningerüst, betörender Extraktfülle, vibrierender Rasse und durchtrainiertem gestähletem Körper. Im konzentrierten langanhaltenden Finale Wildkirsche, schwarze Oliven und Estragon, endet mit zarter Adstringenz.

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, WeinWisser 19+/20, Jeb Dunnuck 98+/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2028–2048

Artikelnummer: 0487520

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, WeinWisser 19+/20, Jeb Dunnock 98+/100
Trinkreife:	2028–2048
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.