



2012 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac-Delikatesse – nicht verpassen!

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Würziges Bouquet, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren, Stielnoten, dunkle Hölzer, Szechuanpfeffer, irgendwie hat es auch was Chilenisches in der Nase, ohne den Wein damit abwerten zu wollen. Saftiger, feiner Gaumen, macht hier völlig auf Eleganz was noch von seiner wunderschönen Balance unterstrichen wird. Eigentlich ist dieser Wein das Gegenteil, was er sonst ist. Sucht man den Power, dann tut man sich schwer damit, sucht man das Delikate, dann ist es sofort da. Einen möglicherweise unerwartet frühen Pichon-Baron-Genuss liefernd.

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: Chateau Pichon Longueville Baron

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91-94/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Traubensorte(n): 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Originalgebinde: 6er-Holzkiste

Artikelnummer: 0487512075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91-94/100
Traubensorte(en): 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.