



2020 La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Eine sichere Best-Buy-Kaufempfehlung

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit undurchsichtiger Mitte, lila Reflexen und aufhellendem Rand. Intensives blaubeeriges Bouquet mit Heidelbeere, Holundergelee und zartem Veilchenduft. Am dichten Gaumen mit weicher Textur, herrlicher Extraktfülle und mittlerem Körper. Im aromatischen Finale dominikanischer Tabak, spürbares Barriquetoasting und Schlehensaft.

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):	James Suckling 93–94/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 92/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2025–2042
Rebsorte(n):	51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0827420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC

Second vin du Château

Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93–94/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 92/100
Rebsorte(n):	51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
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.