



2019 Les Tourelles de Longueville

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon-Longueville-Baron

Top Wert aus Pauillac, den es sich lohnt zu Suchen!

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurrot mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Intensives blaubeeriges Bouquet mit reifen Heidelbeeren, Brasiltabak und dunklem Schokotrüffel. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, herrlicher Extraktfülle, gut stützende Rasse und trainierter Körper. Im aromatisch langanhaltenden Finale mit Wildkirsche, dunklem Edelholz und Walnussschale, endet mit fein körniger Adstringenz.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Pauillac
Bewertung(en):	Parker 91–93/100, WeinWisser 17.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	68% Merlot, 19% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0439319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Tourelles de Longueville

Pauillac AOC
Second vin du Château
Pichon-Longueville-Baron

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 91–93/100, WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n): 68% Merlot, 19% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.