



## 2012 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac-Juwel aus Top-Jahr

### Beschreibung:

Unglaublich beliebt und angesagt. Dank seines unvergleichlichen Charmes und seiner Süsse ist der Comtesse de Lalande früh genussreif.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Aromatisches, schwarzbeeriges Bouquet, viel Heidelbeeren, Lakritze und auch zarte Rauchnoten, dunkles Malz und Caramel, gibt sich erstaunlich tiefgründig. Im Gaumen ein fein geschnürtes Paket von Noblesse und Charme, reife Tannine sind dessen Grundlage, klingt extrem lange nach. Toll gemacht. Bravo! Der Wein ist so wunderschön, dass es eine zwingende 2012er-Kaufempfehlung ist!

### 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):** René Gabriel 19/20

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Traubensorte(n):** 45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 12% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot

**Originalgebinde:** 6er-Holzkiste

**Artikelnummer:** 0461012075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande  
2e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** René Gabriel 19/20  
**Traubensorte(en):** 45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 12% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**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.