



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.