



2011 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein atypischer Comtesse-de-Lalande

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Viel Merlot wurde für den Zweitwein Reserve de la Comtesse verwendet. Somit gibt sich die Assemblage für diesen Grand vin so klassisch wie sehr selten zuvor: 78 % Cabernet Sauvignon, 12 % Cabernet Sauvignon, 8 % Merlot, 2 % Petit Verdot. 42 hl/ha. Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Extrem schwarzbeerig mit rauchigem Tiefgang, dunkle Edelhölzer, Lakritze, Nelkenköpfe, dunkelrote Rosen, erhaben - aber auch gleichzeitig ziemlich diskret. Tolle Aromatik im Gaumen, Alpenheidelbeeren viel Cassis, ausgeglichene, verlangende Adstringenz, die Tannine sind präsent, stützend und versprechen ein grossartiges Potential, intensiver Nachklang.

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 18/20, Parker 89/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Artikelnummer:	0461011

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 18/20, Parker 89/100
Trinkreife: Jetzt bis 2045
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.