



2015 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Neben Lafite einer der besten Pauillac dieses Jahrgangs

Beschreibung:

Bereits der 2014er-Jahrgang begeisterte die Fachwelt und die Kunden. Was kann man auf diesem Niveau noch erreichen? Nicolas Glumineau, Winemaker und Direktor des Weinguts: «Wir haben mehr Dichte, Tiefe, Intensität erreicht, was nicht besser bedeutet, sondern einfach anders. Beziehungsweise genau so, wie ein ganz großer Pichon-Lalande sein soll. Eine perfekte Symbiose zwischen vollem Pauillac und tollem Pichon-Lalande».

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Reifes, komplexes Bouquet, mit vielen dunklen Beeren und mit schwarzen Schokonoten unterlegt. Im zweiten Ansatz einen ganz minimen Hauch von Dörrfrüchten, erste Zedern- und Tabaknoten zeigend. Im Gaumen füllig, eine reife, intensive Adstringenz aufweisend, Heidelbeeren und Black-Currantnoten, unglaublich viel Aromendruck im schier bulligen Finale vermittelnd.

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):	WeinWisser 20/20, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 96/100, Vinum 19.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Rebsorte(n):	68% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0461015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 20/20, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 97/100, Parker 96/100, Vinum 19.5/20
Rebsorte(n): 68% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2055
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.