



## 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 minimalen 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pauillac
<b>Produzent:</b>	Château Pichon Longueville
<b>Bewertung(en):</b>	WeinWisser 20/20, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 96/100, Vinum 19.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2022–2055
<b>Rebsorte(n):</b>	68% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	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:** 2022–2055  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate in 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.