



## Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ganz grosser Pichon-Comtesse

### Beschreibung:

Die Cuvée des Jahrgangs 2024 setzt sich bei Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande aus 83 % Cabernet Sauvignon, 14 % Merlot sowie 3 % Cabernet Franc zusammen, ausgebaut in zu 65% neuen Holzfässern. Beeindruckt mit einem dicht verwobenen Bouquet mit Cassiswürze, Brombeere und Heidelbeerdrops, einem sublimen Gaumeneindruck mit seidiger Textur und kakaoartigem Tanningerüstsowie einem terroirwürzigen, langen Finale. Nur limitiert verfügbar

### Degustationsnotiz:

Dunkels Granat mit violetten Reflexen. Offenes nach Brombeeren. Lakritze, Cassis und gekochten Pflaumen duftendes Bouquet, feiner Mahagonitouch, elegant und ausgeglichen in der Nase. Cremiger, saftiger Gaumen, eine Textur wie aus feinsten Seide gewoben, grosse Länge und völlig harmonisch mit wunderschöner Cabernet- und Eichensüsse im Finale. Ein tänzerischer Pauillac mit viel Feinheiten zum relativ früh geniessen.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pauillac

**Produzent:** 2e Cru Classé

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0461099

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande  
2e Cru Classé

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.