



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 Tanningerüst sowie 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 feinster Seide geweben, grosse Länge und völlig harmonisch mit wunderschöner Cabernet- und Eichensüsse im Finale. Ein tänzerischer Pauillac mit viel Finesse zum relativ früh geniessen.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammigot, 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

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft: Frankreich

Ratings: Score 19.5/20

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

Alkoholgehalt: 13.0%

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