



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Maskuliner und kraftvoller Pauillac

Beschreibung:

Der Château Pichon Baron 2. Grand Cru Classé aus dem Jahr 1855 stammt von den ältesten Reben des historischen Terroirs seines Anwesens. Das Terroir mit aussergewöhnlichen Eigenschaften profitiert von einem ozeanischen Klima, das durch die Nähe der Gironde-Mündung gemildert wird.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, schwarze Johannisbeere, Estragon und Graphit, dahinter Holundergelée, dunkles Edelholz und zarte Fliedernote. Am strukturierten Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, balancierter Rasse und muskulösem Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Mineralik und mehlig Adstringenz. Ein männlicher Pichon-Baron mit hohem Lagerpotenzial, der damit zu den besten seiner Klasse gehört.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2030–2062

Artikelnummer: 0487523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 97/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 95-97/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 95-97/100, Vinum 98/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18.5+/20
Trinkreife:	2030-2062
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.