



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Pauillac mit unverwechselbarem Charakter

Beschreibung:

Château Pichon Baron gehört seit Jahrzehnten zu den grossen Referenzen von Pauillac und präsentiert auch im Jahrgang 2025 wieder einen Wein von beeindruckender Autorität. Die niedrigen Erträge und die aussergewöhnliche Qualität des Cabernet Sauvignon verleihen dem Wein Tiefe, Struktur und eine bemerkenswerte aromatische Präzision. Cassis, Grafit und edle Würze verbinden sich mit kraftvollen, zugleich perfekt definierten Tanninen. Trotz seiner Konzentration bewahrt Pichon Baron eine beeindruckende Balance, getragen von tänzerischer Rasse und einer superfeinen Textur. Ein Pauillac von souveräner Grösse, geschaffen für Jahrzehnte.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, edle Cassiswürze, duftige Veilchen. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, fühlt sich wie poliert an, super fein, akzentuiert, das engmaschige Tanninkorsett wird von einer tänzerischen Rasse getragen und endet in einem (fast) perfekt geformten Körper. Im konzentrierten, aromatischen, nicht enden wollenden Finale Wildkirsche, Grafit und erhabene, feinmehlige Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030-2065

Rebsorte(n): 84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot

Artikelnummer: 0487525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 99/100, Decanter 97/100, Jane Anson 97/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot
Trinkreife:	2030-2065
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.