



La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Ein Zweitwein erster Klasse

Beschreibung:

Ein fein gewobener Pauillac voller Eleganz, Tiefe und Struktur. Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Veilchen und feinen Gewürzen verschmelzen mit seidigen Tanninen und einer perfekt integrierten Barriquenote. Die Réserve von Château Pichon Longueville bringt alles mit, was einen hervorragenden Cru aus dem Médoc ausmacht.

Aromenprofil:

Dichtes Bouquet, ein Korb mit Heidelbeeren, Lakritze, Brasiltabak und betörender Veilchenduft gepaart mit Graphit. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, gut strukturiert, balancierte Rasse und mittlerer, geradliniger Körper. Im straffen Finale Wildkirsche, dunkler Tabak und feinkörnige Adstringenz.

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: Second vin du Château

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2028-2048

Rebsorte(n): 52% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0827425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Vinum 94/100, Decanter 93/100, Falstaff 94/100, Jane Anson 92/100, Jeb Dunnock 90-92/100, James Suckling 92-93/100, Parker 90-92/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.