



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:

Dicht verwobenes Bouquet, edle Cassiswürze, frischgepflückte Brombeere und Heidelbeerdrops. Im zweiten Ansatz ein Strauss mit Flieder, Blutorangenzeste und Grafit. Am sublimen Gaumen mit unglaublich seidiger Textur, engmaschigem, kakaoartigem Tanningerüst, perfekt definiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale Wildkirsche und tiefsschürfende Terroirwürze.

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: 0461000

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.