



## 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:**

Grosses Kompliment: eine Art 1994er-plus. Tiefwürziges, schwarzbeeriges Cassisbouquet, Tee- und Minzetöne, leicht trocken und kompakt. Im stoffigen Gaumen gleiche Konzentration wie in der Nase, noble Tannine. Lang, mit Holunder- und Cassisnoten endend.

**Passt zu:**

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

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

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

**Artikelnummer:** 0461004

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande  
2e Cru Classé

**Herkunft:**

Frankreich

**Ratings:**

Parker 90+/100, Vinum 18/20, Score 19.5/20

**Rebsorte(n):**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,  
Petit Verdot

**Trinkreife:**

Jetzt trinkreif

**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.