



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 Tanningerüstsowie 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

Einsteckkarte 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.