



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Wein für grosse Sinnesfreuden.

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:

Sehr dunkles Granat mit blauen und lila Reflexen. Wunderschönes, schwarzbeeriges Cabernetbouquet, erinnert an einen Napa-Harlan mit seiner Lakritze und Cassisnote, dunkle Edelhölzer dahinter zeigend. Saftiger, feiner Gaumen, viel Schmelz in den seidigen Tanninen, sensationell balanciert, das Finale klingt mit Brombeeren und schwarzen Holundernoten aus. Grosser, klassischer Pichon-Lalande der vom Geschmack und seiner Art her eine perfektionierte Fortsetzung der Jahrgänge 1978 und 1985 ist. Kann 19/20 erreichen.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: 2e Cru Classé

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 63% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461008

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 94-96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	63% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.