



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Vielleicht schmeckt er schon bald so wie sein eigener 82er

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:

Sattes Purpur-Granat; dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. In der Nase fettes, reifes Backpflaumenbouquet, Kaffee und ein Hauch Pfefferschoten (wie üblich), recht viel Havanna-Tabak, ziemliche Fülle und ein Hauch verführerisches Kokos im Ansatz. Saftig-eleganter Gaumen, ganz feine Tannine, bereits integriert, parfümiertes Vanillin im schmelzig-dichten Extrakt, zeigt eine wunderschöne, fast tanzende Cabernetfrische, tolle Länge.

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

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461009

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19/20, Parker 95/100, Wine Spectator 93/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.