



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

«It is without question one of the wines of the vintage.» Antonio Galloni

Beschreibung:

Bereits die Jahrgänge 2014 und 2015 begeisterten die Fachwelt. Mit dem 2016er beweist Nicolas Glumineau erneut, dass er ganz vorne in der Pauillac-Elite mitspielt. Antonio Galloni vergibt die Höchstnote und schwärmt: „This is a benchmark for the estate, the best Nicolas Glumineau has overseen in his tenure ... thus far and it is without question one of the wines of the vintage.“ Hier heisst es schnell zugreifen!

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit satter Mitte. Welch ein Parfüm von Cassis und Heidelbeeren! Dahinter Lakritze und Kokos, sowie aufkommende Schokonoten, und trotz dieser Dichte der Aromen niemals die Balance verlierend. Am kräftigen Gaumen zeigt er viel Charme, perfekt ausgereifte Tannine und eine Explosion von blaubeeriger Frucht und Mineralik im Rückaroma. Kann in der perfekten Apogée noch die Maximalnote 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:

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: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): 75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 98+/100, Antonio Galloni 100/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 98/100, Wine Enthusiast 96-98/100, Wine Spectator 95-98/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.