



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Pauillac-Juwel mit Bestnote

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 kacaoartigem Tanningerüst sowie einem terroirwürzigen, langen Finale. Nur limitiert verfügbar

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit schwarzer Mitte.
Ein royaler Beginn nach schwarzen Johannisbeeren, Schokotrüffeln und Alpenheidelbeeren.
Im zweiten Ansatz heller Tabak, weißer Kompottpfeffer und Lakritze. Am delikaten Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, kacaoartiges Tannin, was plötzlich zupackt und engmaschig wird, für den durchtrainierten Körper kein Problem. Im gebündelten, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk aus blauen und schwarzen Beeren, tiefgründige Terroirwürze und Kardamom. Der Wein lebt von seiner unglaublichen Dynamik, die Comtesse wirkt heuer ernster und erreicht ein neues Level dank Nicolas Glumineau! Da gibt es nur eine Wertung!

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2028-2060

Rebsorte(n): 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461019

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

Parker 98/100, Jeb Dunnuck 98-100/100,
WeinWisser 20/20, Score 19.5/20

Rebsorte(n):

71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6%
Cabernet Franc

Trinkreife:

2028-2060

Weinbau:

Traditionell

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt:

14.0%

Servier:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.
Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren
und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert
werden soll.