



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 Tanningerüst sowie einem terroirwürzigen, langen Finale. Nur limitiert verfügbar

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, betörender Iris Duft, frischgepflückte Alpenheidelbeere, Schokopastillen, helles Graphit. Im zweiten Ansatz Pauillac at its best: frischer schwarzer Bergpfeffer, edle Cassiswürze, Havanna und getrocknete Rosenblätter. Am vibrierenden Gaumen mit seidiger Textur, alles am richtigen Platz, engmaschiges Tanningerüst, kakaoartig und perfekt geformter Körper. Im konzentrierten, ewig langen Finale explodiert der Pauillac, Waldhimbeere, Graphit und erhabene Adstringenz. Punktet dieses Jahr mit unglaublicher Präzision und Finesse, erinnert Nicolas Glumineau an 1996.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: 2e Cru Classé

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2028-2052

Artikelnummer: 0461021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 96-98/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94-95/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Trinkreife:	2028-2052
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.