



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Hinter Mouton Rothschild dieses Jahr der zweitbeste Pauillac

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:

Unglaublich vielschichtiges Bouquet, frisch gepflückte Alpenheidelbeere, heller Tabak, Lakritze, satter Veilchenstrauss und Holundergelée. Das ist schon jetzt so elegant und verführerisch. Am kaskadenartigen Gaumen mit seidiger Textur, reifer Extraktfülle und tänzerischer Rasse – alles in Balance, ein wahrer Modellathlet mit präzisen und eleganten Definitionen. Im konzentrierten Finale blaubeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz – ganz nah an der Perfektion und hinter Mouton Rothschild dieses Jahr der zweitbeste Pauillac.

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2029-2055

Rebsorte(n): 78% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 100/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 99/100, Parker 97/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19,5+/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	78% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2029-2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.