



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

«The core of fruit and tannins are great. A truly great Pichon Baron.» James Suckling

Beschreibung:

Der Château Pichon Baron 2. Grand Cru Classé aus dem Jahr 1855 stammt von den ältesten Reben des historischen Terroirs seines Anwesens. Das Terroir mit aussergewöhnlichen Eigenschaften profitiert von einem ozeanischen Klima, das durch die Nähe der Gironde-Mündung gemildert wird.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit satter Mitte und violetter Rand. Komplexes, blaubeeriges Bouquet mit Brombeeren und Lakritze, dahinter Veilchen und erkalteter Früchtetee. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, ein Powerpack mit massivem, reifem Tannin. Eine konzentrierte Ansammlung von schwarzer Frucht mit viel Holunder und Schlehensaft – da ist Munition drin, mit einem langen, lauten Finale endend. Jean- René Matignon sieht Parallelen zum Jahrgang 2010, aber mit weniger Alkohol, hat die Rasse wie beim Jahrgang 1986 (übrigens sein 1. Jahrgang) mit mehr Präzision und klarerer Frucht. Es war wie 2003 eine langsame Reife der Trauben, aber zum Glück ohne die Hitze. Aus den alten Rebstöcken des Cabernet Sauvignon gekeltert! Könnte auch ein 2000er sein mit mehr Frische!

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:	Pauillac AOC
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	2030-2050
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Artikelnummer:	0487516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Jeb Dunnock 97/100, Parker 97/100, Wine Spectator 96-99/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Trinkreife:	2030-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.