



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Rares Kraftpaket von Pauillac

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:

Sattes Purpurgranat mit lila Schimmer. Vielschichtiges Bouquet mit Brombeer und blauen Holunder. Im zweiten Ansatz getrocknete Heidelbeeren, heller Tabak und zarte Cassisblüten. Am Gaumen mit seidiger Textur und feinmehligem Extrakt, die Muskeln sind durch die geniale Präzision deutlich definiert. Im gebündelten Finale eine Explosion von blauen Beeren, Lakritze und Graphit. Grossartig! Kürzere Mazeration, daher wurde die Frucht perfekt erhalten.

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2030-2055

Rebsorte(n): 79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot

Artikelnummer: 0487517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95/100, James Suckling 95/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
Trinkreife:	2030-2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.