



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

James Suckling: «Great wine.»

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 Purpurgranat mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Verhaltene, sehr delikates Bouquet mit Wildkirsche, Schokopralinen, Waldhimbeeren und Holunder. Im zweiten Ansatz duftiges Cassis, rote Pflaumen und Veilchen. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem, reifem Tannin gepaart mit stützender Frische. Mit viel blau- und schwarzbeeriger Frucht, dunkler Mineralik und einem genialen Zug im nicht enden wollenden Finale. Hier heisst es, Geduld zu bewahren.

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: Pauillac AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2028-2056

Rebsorte(n): 78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot

Artikelnummer: 0487518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 100/100, Jeb Dunnock 97+/100, James Suckling 97/100
Rebsorte(n):	78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot
Trinkreife:	2028-2056
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.