



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Wein für die Ewigkeit!

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:

Undurchsichtiges Purpurgranat mit schwarzer Mitte und lila Rand. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit Wildkirschen, frischem Rosmarin und schwarzem tasmanischem Bergpfeffer. Im zweiten Ansatz Lakritze und zarte Veilchennoten. Am erhabenen Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem Tanninkorsett, bulliger Körper mit dichten Muskeln überzogen. Im gebündelten Finale Schlehen, Wachholder und pfeffriger Extrakt. Die fein kernige Adstringenz verleiht dem Kraftprotz etwas Arrogantes, aber das passt zu dem 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: Pauillac AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2029-2059

Rebsorte(n): 87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot

Artikelnummer: 0487519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 99/100, Decanter 97/100,
Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin
96-98/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): 87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot
Trinkreife: 2029-2059
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.