



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ganz nah an der Perfektion

Beschreibung:

Limitierte Pauillac-Spitzenklasse aus Jahrhundertjahrgang.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Tiefgründiges Bouquet mit frischgepflückten schwarzen Johannisbeeren, Lakritze und dunkles Edelholz. Im zweiten Ansatz heller Tabak, tasmanischer Bergpfeffer, erkalteter Waldfrüchtetee und geschnittene Küchenkräuter. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt ausgereiftem Tanningerüst, betörender Extraktfülle, vibrierender Rasse und durchtrainiertem gestähltem Körper. Im konzentrierten langanhaltenden Finale Wildkirsche, schwarze Oliven und Estragon, endet mit zarter Adstringenz.

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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2028-2048

Rebsorte(n): 76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

Artikelnummer: 0487520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Jeb Dunnuck 98+/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
Trinkreife:	2028-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.