



La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Hier gibt es nichts zu meckern

Beschreibung:

Ein fein gewobener Pauillac voller Eleganz, Tiefe und Struktur. Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Veilchen und feinen Gewürzen verschmelzen mit seidigen Tanninen und einer perfekt integrierten Barriquenote. Die Réserve von Château Pichon Longueville bringt alles mit, was einen hervorragenden Cru aus dem Médoc ausmacht.

Degustationsnotiz:

53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc. Dichtes Granat mit violetter Rand. Verführerisches Veilchenparfüm, dahinter Heidelbeeren, Kokos und rote Grütze. Am kräftigen Gaumen mit seidigen Tanninen und stützendem Tanningerüst, guter Zug und geniale Frische. Im aromatischen Finale mit viel schwarzbeeriger Frucht, dunklen Edelhölzern, tabakiger Würze und etwas Graphit. Hier gibt es nichts zu meckern, wie wird da wohl der Grand Vin schmecken?

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: Second vin du Château

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0827418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93-94/100, Jeb Dunnock 92-94/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.