



Les Griffons de Pichon Baron

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon-Longueville-Baron

Pauillac aus prominentem Hause

Beschreibung:

Griffons de Pichon Baron ist der kraftvolle Zweitwein des renommierten Château Pichon Baron, einem der Top-Güter in Pauillac. Der Wein ist eine Hommage an die Kiesböden, die die Appellation Pauillac prägen, denn sie bieten perfekte Drainage und optimale Reifebedingungen für die Reben. Hauptsächlich aus Cabernet Sauvignon und Merlot gekeltert, überzeugt der Griffons mit Struktur, aromatischer Tiefe und einer bemerkenswerten Balance.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit aufhellendem Rand. Tiefgründiges, schwarzbeeriges Bouquet mit Anklängen an Cassis, reifen Pflaumen und Holunder, dahinter Schokopastillen, dunkle Edelhölzer und Lakritze. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt und eleganter Struktur. Im gebündelten Finale mit Eisenkraut, getrockneten Kirschen und frisch gemahlenem Bergpfeffer, besticht besonders durch die wunderschöne Länge im Rückaroma. Der Griffons kann vollends überzeugen, grossartige Leistung von Jean-René Matignon.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Pauillac
Produzent:	Second vin du Château
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot
Artikelnummer:	1015516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Griffons de Pichon Baron

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Jeb Dunnock 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
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.