



2017 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Neben Cheval Blanc der wohl beste Rotwein des Jahrgangs 2017

Beschreibung:

Unglaublich beliebt und angesagt. Dank seines unvergleichlichen Charmes und seiner Süsse ist der Comtesse de Lalande früh genussreif.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin, satte Mitte, violetter Rand. Verströmt ein erotisches Parfüm nach reifen Schattenmorellen, frischen Alpenheidelbeeren und verführerischer Nougatschokolade. Im zweiten Ansatz süsse Lakritze, würziges Cassis und warmes Pumpernickelbrot.

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

Region: Bordeaux

Subregion: Pauillac

Produzent: Château Pichon Longueville

Bewertung(en): Score 19.5/20, WeinWisser 19.5/20, Parker 96/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2028–2053

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19.5/20, WeinWisser 19.5/20, Parker 96/100
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2028–2053
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.