



## 2017 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Kratzt an die 19/20

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit lila Schimmer. Vielschichtiges Bouquet mit Brombeer und blauen Holunder. Im zweiten Ansatz getrocknete Heidelbeeren, heller Tabak und zarte Cassisblüten. Am Gaumen mit seidiger Textur und feinmehligem Extrakt, die Muskeln sind durch die geniale Präzision deutlich definiert. Im gebündelten Finale eine Explosion von blauen Beeren, Lakritze und Graphit. Grossartig! Kürzere Mazeration, daher wurde die Frucht perfekt erhalten.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pauillac
<b>Produzent:</b>	Château Pichon Baron
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, James Suckling 95/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2030–2055
<b>Rebsorte(n):</b>	79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0487517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, James Suckling 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	2030–2055
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.