



2019 La Réserve de la Comtesse

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

Ein sicherer Kauf Tipp

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot. Betörendes Bouquet mit reifen Brombeeren, Schattenmorellen Saft und Milkschokolade, dahinter zartes Veilchenparfüm und helle Tabaknoten. Am eleganten Gaumen mit samtiger Textur, die Tannine sind bereits eingebettet, herrliche Extraktfülle und tänzerische Rasse. Im aromatischen Finale ein grandioses Zusammenspiel von blauen Beeren, Holundergelee und zarten Graphitnoten. Beweist auch dieses Jahr seine Klasse.

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):	James Suckling 93–94/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 91/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 91–93/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2026–2040
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0827419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC

Second vin du Château

Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93–94/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 91/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 91–93/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2026–2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.