



## 2008 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Wein für grosse Sinnesfreuden.

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Sehr dunkles Granat mit blauen und lila Reflexen. Wunderschönes, schwarzbeeriges Cabernetbouquet, erinnert an einen Napa-Harlan mit seiner Lakritze und Cassisnote, dunkle Edelhölzer dahinter zeigend. Saftiger, feiner Gaumen, viel Schmelz in den seidigen Tanninen, sensationell balanciert, das Finale klingt mit Brombeeren und schwarzen Holundernoten aus. Grosser, klassischer Pichon-Lalande der vom Geschmack und seiner Art her eine perfektionierte Fortsetzung der Jahrgänge 1978 und 1985 ist. Kann 19/20 erreichen.

**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):** Parker 94–96/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20

**Trinkreife:** Jetzt bis 2026

**Rebsorte(n):** 63% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0461008

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande  
2e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 94–96/100, Wine Spectator 91/100,  
WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** 63% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5%  
Cabernet Franc, 3% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.