



2020 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

«Die Trilogie ist komplett», meint der stolze Direktor Nicolas Glumineau

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Konzentriertes Bouquet mit betörender Cassiswürze, Grethers Pastillen und frischem Brombeergelee. Im zweiten Ansatz Lakritze, belgische Nougatpralinen und verführerisches Irisparfüm. Am ungeheuer vielschichtigen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, kakaoartiges engmaschiges Tanningerüst, einnehmende Extraktsüsse und ein perfekt modellierter Adoniskörper. Im kaskadenartigen Finale katapultiert sich der Pauillac in eine andere Sphäre mit schwarzer Johannisbeere, dunkler Kirsche, dominikanischem Tabak und royaler Adstringenz.

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):

WeinWisser 19.5+/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 98/100, Parker 95/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

2028–2055

Rebsorte(n):

77% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0461020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 19.5+/20, Decanter 96/100, Jeb
Dunnock 98/100, Parker 95/100
Rebsorte(n): 77% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 6%
Cabernet Franc
Trinkreife: 2028–2055
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate 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.