



## 2021 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Pauillac-Juwel

### Beschreibung:

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

### Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, betörender Iris Duft, frischgepflückte Alpenheidelbeere, Schokopastillen, helles Graphit. Im zweiten Ansatz Pauillac at its best: frischer schwarzer Bergpfeffer, edle Cassiswürze, Havanna und getrocknete Rosenblätter. Am vibrierenden Gaumen mit seidiger Textur, alles am richtigen Platz, engmaschiges Tanningerüst, kakaoartig und perfekt geformter Körper. Im konzentrierten, ewig langen Finale explodiert der Pauillac, Waldhimbeere, Graphit und erhabene Adstringenz. Punktet dieses Jahr mit unglaublicher Präzision und Finesse, erinnert Nicolas Glumineau an 1996.

### 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):

Antonio Galloni 96–98/100, Score 19.5/20, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–95/100, WeinWisser 19/20

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

2028–2052

### Rebsorte(n):

### Artikelnummer:

0461021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande  
2e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 96–98/100, Score 19.5/20, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–95/100, WeinWisser 19/20  
**Rebsorte(n):**  
**Trinkreife:** 2028–2052  
**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.