



## 2012 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac-Delikatesse

### Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Würziges Bouquet, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren, Stielnoten, dunkle Hölzer, Szechuanpfeffer, irgendwie hat es auch was Chilenisches in der Nase, ohne den Wein damit abwerten zu wollen. Saftiger, feiner Gaumen, macht hier völlig auf Eleganz was noch von seiner wunderschönen Balance unterstrichen wird. Eigentlich ist dieser Wein das Gegenteil, was er sonst ist. Sucht man den Power, dann tut man sich schwer damit, sucht man das Delikate, dann ist es sofort da. Einen möglicherweise unerwartet frühen Pichon-Baron-Genuss liefernd.

### 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> | James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91–94/100 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                                                                             |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2038                                                                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot                                                 |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0487512                                                                            |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé  
Pauillac AOC

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91–94/100                                                                    |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot                                                                                                                    |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2038                                                                                                                                        |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                                                                                                                                                |
| <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. |