



## 2020 La Réserve de la Comtesse

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

Eine sichere Best-Buy-Kaufempfehlung

**Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur mit undurchsichtiger Mitte, lila Reflexen und aufhellendem Rand. Intensives blaubeeriges Bouquet mit Heidelbeere, Holundergelee und zartem Veilchenduft. Am dichten Gaumen mit weicher Textur, herrlicher Extraktfülle und mittlerem Körper. Im aromatischen Finale dominikanischer Tabak, spürbares Barriquetoasting und Schlehensaft.

**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 Longueville
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93–94/100, Score 18/20, Antonio Galloni 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2042
<b>Rebsorte(n):</b>	51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0827420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC

Second vin du Château

Pichon Longueville Comtesse de Lalande

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93–94/100, Score 18/20, Antonio Galloni 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2025–2042
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<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.