



## 2011 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

James Suckling: «Great depth and drive.»

**Degustationsnotiz:**

Tiefdunkles Granat. Dichtes blau-schwarzbeeriges Beerenbouquet, Schokopastillen, Kirschtobak dahinter schwarzer Pfeffer und tabakige Würze am festen Gaumen fein spröde mit stützendem Tannin, ein männlicher Pichon Baron mit dunklen Edelhölzern, Brotkruste und Cassis im langen Finale – ein Wein mit grandiosem Tiefgang!

**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 91/100, René Gabriel 18/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2048
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0487511

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Parker 91/100, René Gabriel 18/20  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2048  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.