



2022 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Hinter Mouton Rothschild dieses Jahr der zweitbeste Pauillac

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Unglaublich vielschichtiges Bouquet, frisch gepflückte Alpenheidelbeere, heller Tabak, Lakritze, satter Veilchenstrauss und Holundergelée. Das ist schon jetzt so elegant und verführerisch. Am kaskadenartigen Gaumen mit seidiger Textur, reifer Extraktfülle und tänzerischer Rasse – alles in Balance, ein wahrer Modellathlet mit präzisen und eleganten Definitionen. Im konzentrierten Finale blaubeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz – ganz nah an der Perfektion und hinter Mouton Rothschild dieses Jahr der zweitbeste Pauillac.

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):

Falstaff 100/100, Jeb Dunnock 97–100/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 98–99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19,5+/20, Decanter 98/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Trinkreife:

2029–2055

Rebsorte(n):

78% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0461022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Falstaff 100/100, Jeb Dunnock 97–100/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 98–99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19,5+/20, Decanter 98/100
Rebsorte(n): 78% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife: 2029–2055
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.