



## 2022 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Spitzenklasse aus Pauillac

### **Degustationsnotiz:**

Sehr tiefgründiges Bouquet, dunkles Graphit, Wildkirsche, Oliven und Schlehengelée. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanninkorsett, beruhigender maskuliner Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und feinkörnige Adstringenz mit einem Extraplus an Frische. Bleibt seinem Stil treu, mit mehr Finesse und Eleganz. Ist für Pierre viel besser als 2003, da viel präziser!

### **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 Baron

**Bewertung(en):** Falstaff 98/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 96–97/100, WeinWisser 18,5/20, Decanter 97/100

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030–2060

**Rebsorte(n):** 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot

**Artikelnummer:** 0487522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Falstaff 98/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 96–97/100, WeinWisser 18,5/20, Decanter 97/100  
**Rebsorte(n):** 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot  
**Trinkreife:** 2030–2060  
**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.