



2022 La Réserve de la Comtesse

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

Top-Zweitwein!

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, reife Heidelbeere, betörendes Veilchenparfüm, Lakritze und parfümierter Pfeifentabak. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, stützender Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelten, feinaromatischen Finale ein voller Korb mit blauen Beeren, Eisenkraut und heller Mineralik.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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): James Suckling 95–96/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18/20, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 92–94/100

Artikelnummer: 0827422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC

Second vin du Château

Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Parker 91–93/100,
WeinWisser 18/20, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock
92–94/100
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.