



## 2024 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein männlicher gut strukturierter Pichon-Baron mit gutem Lagerpotenzial

**Beschreibung:**

Der Château Pichon Baron 2. Grand Cru Classé aus dem Jahr 1855 stammt von den ältesten Reben des historischen Terroirs seines Anwesens. Das Terroir mit aussergewöhnlichen Eigenschaften profitiert von einem ozeanischen Klima, das durch die Nähe der Gironde-Mündung gemildert wird.

**Degustationsnotiz:**

Delikates Bouquet, frisch gepflückte Alpenheidelbeere, edle Cassiswürze, dunkles Edelholz. Am linearen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, stützender, nerviger Rasse und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, feinaromatischen Finale Wildkirsche, Schlehengelee und feinkörnige Adstringenz.

**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):** Vinum 95–97/100, Jeb Dunnock 94–96/100, Parker 90–93/100, Score 19/20, WeinWisser 18+/20

**Trinkreife:** 2030–2060

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 0487524

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Vinum 95–97/100, Jeb Dunnock 94–96/100,  
Parker 90–93/100, Score 19/20, WeinWisser  
18+/20  
**Rebsorte(n):**  
**Trinkreife:** 2030–2060  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.