2024 La Réserve de la Comtesse

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

Gehört klar in die Top Ten der besten Zweitweine

Beschreibung:
Dieser Zweitwein-Klassiker aus Pauillac zeigt sich in diesem anspruchsvollen Jahrgang ebenfalls von seiner besten Seite. Leider ist aber nicht nur Grand Vin, sondern auch die Réserve von Pichon Comtesse limitierter als in normalen Jahren. Denn der Ertrag lag bei gerade mal 20 Hektolitern, was der Produktion von nur wenig mehr als 2500 Flaschen pro Hektar entspricht. Doch der Wein, der in den Fässern schlummert, ist eine absolute Cabernet-Delikatesse – ein finessenreicher Second Vin, der grosses Trinkvergnügen bereiten wird und ein exzellentes Genuss-Preis-Verhältnis besitzt. Die Cuvée des Jahrgangs 2024 setzt sich aus 72 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot und 4 % Cabernet Franc zusammen, ausgebaut in zu 65 % neuer Eiche. Betörend in der Nase, geradlinig mit guter Fülle und mittlerem Körper am saftigen Gaumen sowie feinkörniger Adstringenz und edler Bitternis im Finish.

Degustationsnotiz:
Betörendes blaubeeriges Bouquet, intensiver Veilchen- und Irisduft sowie Grether's Pastilles. Am saftigen Gaumen mit seidiger Textur, geradlinig mit guter Fülle und mittlerem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale Heidelbeere, Grafit und feinkörnige Adstringenz, gepaart mit edler Bitternis, die ihm etwas Arrogantes verleiht.

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):	James Suckling 92–93/100, Falstaff 92/100, Jane Anson 92/100, Vinum 92/100, WeinWisser 18/20
Trinkreife:	2029–2045
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0827424

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 92–93/100, Falstaff 92/100, Jane Anson 92/100, Vinum 92/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	2029–2045
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch