



2010 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Pauillac-Juwel

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Volles Blackcurrantbouquet mit einer delikaten, floralen Cabernetwürze drin, ausladend mit einer leicht eichigen Süsse. Im Gaumen cremig, zeigt Souplesse und viel Schmelz in den fetten Tanninen, bleibt hier blaubeerig und endet mit mittlerem Druck und Aromatik.

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):	Parker 95+/100, René Gabriel 18/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Artikelnummer:	0461010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 95+/100, René Gabriel 18/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.