



2015 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Höchstnote 20/20

Beschreibung:

2015 ist ein legendärer Jahrhundertjahrgang! Château Pichon-Lalande zählt nicht nur zur absoluten Spitze in Pauillac, sondern ist einer der besten Weine überhaupt in diesem Ausnahmejahr. Den herausragenden Charakter beschreibt der Direktor des Weinguts Nicolas Glumineau so: «Von allem ist noch ein bisschen mehr drin: mehr Dichte, mehr Tiefe, mehr Tannin und auch mehr Intensität. Respektive ist dieser Wein genau so, wie ein ganz grosser Pichon-Lalande sein soll».

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Reifes, komplexes Bouquet, mit vielen dunklen Beeren und mit schwarzen Schokonoten unterlegt. Im zweiten Ansatz einen ganz minimalen Hauch von Dörrfrüchten, erste Zedern- und Tabaknoten zeigend. Im Gaumen füllig, eine reife, intensive Adstringenz aufweisend, Heidelbeeren und Black-Currantnoten, unglaublich viel Aromendruck im schier bulligen Finale vermittelnd.

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): WeinWisser 20/20, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 97/100, Parker 96/100, Vinum 19.5/20

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2022–2055

Rebsorte(n): 68% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 20/20, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 97/100, Parker 96/100, Vinum 19.5/20
Rebsorte(n): 68% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: 2022–2055
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.