



2014 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Superstar des Jahrgangs mit 20/20 Punkten!

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Das Bouquet ist zu Ausflippen. Da sind viele reife, dunkle Pflaumen, Cassis, Black Currant, Lakritze, schwarzer Pfeffer, schwarze Oliven und Pumpnickelbrot. Das Nasenbild zeigt eine unglaubliche Tiefe, ist dabei absolut royal und erhaben. Ich habe ihn rund fünf Minuten nasal verfolgt, bevor ich den ersten Schluck probierte. Im Gaumen voller Harmonie, füllig, cremig, samtig mit gebündeltem, extrem langem und auch gewaltig druckvollen Finale. Es gibt also zwei gute Nachrichten. Erstens, ist das wieder ein sensationeller Pichon-Lalande (wie sein 2013er!). Und zweitens; diesmal gibt es recht viel davon. Nicolas Glumineau spricht nämlich von einer fast normalen Ernte. Wer heuer gar keinen Primeur macht, der wird die Chance auf einen veritablen Nachfolger vom legendären 1982er verpassen!

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pauillac

Produttore:

Château Pichon Longueville

Valutazioni:

René Gabriel 20/20, Wine Spectator 94/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 93/100

Vinificazione:

18 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2044

Varietà d'uva:

65% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

Numero di articolo:

0461014

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia
Valutazioni: René Gabriel 20/20, Wine Spectator 94/100,
Antonio Galloni 97/100, James Suckling 93/100
Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 7%
Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
Maturità: Jetzt bis 2044
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Monate im Barrique
**Gradazione
alcolica:** 13.0 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.