



2012 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac-Delikatesse – nicht verpassen!

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Würziges Bouquet, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren, Stielnoten, dunkle Hölzer, Szechuanpfeffer, irgendwie hat es auch was Chilenisches in der Nase, ohne den Wein damit abwerten zu wollen. Saftiger, feiner Gaumen, macht hier völlig auf Eleganz was noch von seiner wunderschönen Balance unterstrichen wird. Eigentlich ist dieser Wein das Gegenteil, was er sonst ist. Sucht man den Power, dann tut man sich schwer damit, sucht man das Delikate, dann ist es sofort da. Einen möglicherweise unerwartet frühen Pichon-Baron-Genuss liefernd.

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 Baron

Valutazioni: James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91–94/100

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Jetzt bis 2038

Varietà d'uva: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Numero di articolo: 0487512

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91–94/100
Varietà d'uva:	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2038
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.