2011 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

James Suckling: «Great depth and drive.»

Nota di degustazione:
Tiefdunkles Granat. Dichtes blau-schwarzbeeriges Beerenbouquet, Schokopastillen, Kirschtabak dahinter schwarzer Pfeffer und tabakige Würze am festen Gaumen fein spröde mit stützendem Tannin, ein männlicher Pichon Baron mit dunklen Edelhölzern, Brotkruste und Cassis im langen Finale – ein Wein mit grandiosem Tiefgang!
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 91/100, René Gabriel 18/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2048
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Numero di articolo:	0487511

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 91/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2048
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.

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