



2012 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac-Juwel aus Top-Jahr

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Aromatisches, schwarzbeeriges Bouquet, viel Heidelbeeren, Lakritze und auch zarte Rauchnoten, dunkles Malz und Caramel, gibt sich erstaunlich tiefgründig. Im Gaumen ein fein geschnürtes Paket von Noblesse und Charme, reife Tannine sind dessen Grundlage, klingt extrem lange nach. Toll gemacht. Bravo! Der Wein ist so wunderschön, dass es eine zwingende 2012er-Kaufempfehlung ist!

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 19/20, Score 19.5/20

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2040

Varietà d'uva:

45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 12% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot

Numero di articolo:

0461012

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia
Valutazioni: René Gabriel 19/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 12% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot
Maturità: Jetzt bis 2040
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.