



2009 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Die Selektion war gewaltig

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Parfümiertes, bereits sehr fruchtig wirkendes Bouquet, schwarze Kirschen, Cassis und ein Hauch Brombeergelee, feiner Kräuterhauch darin zeigend und auch etwas Melisse und Minze, wird immer wuchtiger mit Luftzutritt. Sublimier Gaumen mit viel Saft in den rundlichen, geschmeidigen Tanninen, gebündeltes Finale im langen Finale. erinnert an die Primeurprobe vom Jahrgang 1990 mit direkteren Aromen und mehr Perfektion. Einmal direkt auf dem Weingut mit Jean-René Maignon degustiert und dann nochmals an dem Tasting der Union des Grands Crus.

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:

Parker 98/100, Wine Spectator 92-95/100, WeinWisser 19/20

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2032

Varietà d'uva:

67% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot

Numero di articolo:

0487509

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 98/100, Wine Spectator 92-95/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	67% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2032
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.