2005 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Eine Reinkarnation des Pichon-Barons 1989!

Nota di degustazione:
Geniales Bouquet, so richtig viel feines, süsses Pauillac-Terroir anzeigend. Im Gaumen kommt diese Süsse nochmals und verbindet sich mit dem schmelzenden Extrakt. Irgendwie hat er schon seine erste Genussreife erreicht. Ein traumhaft schöner, und besonders feiner Pichon-Baron. Gehört zu den allerbesten Jahrgängen dieses Weingutes und liegt nur noch einen halben Punkt von der Maximalwertung entfernt.
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:	Score 20/20, Vinum 18.5/20, René Gabriel 19/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2022–2040
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0487505

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

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, Vinum 18.5/20, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	2022–2040
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.

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