



2021 La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Degustationsnotiz:

Delikates blaubeeriges Bouquet, Veilchenparfüm und zarte Graphitnote. Am elegant saftigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, stützender Rasse und vielschichtigem Körper. Im konzentrierten, dichten und langen Finale edle Cassiswürze und feinkörniges Extrakt.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Pauillac

Produzent: Château Pichon Longueville

Bewertung(en): Score 18/20, Antonio Galloni 92–94/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0827421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC

Second vin du Château

Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20, Antonio Galloni 92–94/100
Rebsorte(n):	
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.