

2021 Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande

Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande
2ème Cru Classé en 1855, Pauillac AOC
600cl (1er-Holzkiste)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2028

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Cabernet Sauvignon,Merlot,Cabernet Franc

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 95

Weinwisser: 98

Vino Vario: 19+

Degustationsnotiz

Erstaunlich rotfruchtig präsentiert sich der Pichon Longueville Comtesse de Lalande. Hier strahlen phänomenale Frische und betörende Eleganz aus dem Glas. Sublime würzige Aromen und tänzerische florale Noten verleihen dem Wein zusätzliche Komplexität. Im ersten Moment riecht man viel Johannisbeere und Sauerkirsche, dazu etwas Himbeere. Dahinter kommen etwas Zwetschge und schwarze Kirsche zur Geltung. Das Bouquet wirkt unbeschreiblich elegant und hat doch eine wuchtige aromatische Fülle in sich – total faszinierend. Der Antrunk präsentiert sich sehr harmonisch, geprägt von cremig feinen Tanninen, saftiger Säure und delikater Auftaktsüsse. Sehr schöne Balance zwischen allen Komponenten. Ein femininer, tänzersicher Wein, der aromatische Power in sich trägt. Beim zweiten Schluck kommen die schwarzfruchtigen Aromen immer stärker zur Geltung. Saftige, schwarze Kirsche, Brombeere, etwas Heidelbeere und dahinter ein Kräuterfestival für die Sinne. Sehr subtil und nobel auch die Röstaromen vom Holzeinsatz. Tolle Länge im Abgang, der bis zum Schluss sehr harmonisch und ausgeglichen wirkt. Ein bezaubernder «PiCoLa» auf sehr hohem Niveau. (pb)