

2017 Réserve de Pichon Comtesse

Château Pichon Longueville
Pauillac AOC
75cl (6er-Holzkiste)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 17°C

Traubensorten: 60% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 92/100

Degustationsnotiz

Ein präziser Wein, der sich in der Nase durch Noten von Lakritze und Frucht (schwarze Johannisbeere, reife Erdbeere) auszeichnet. Auch am Gaumen ist er sehr ausdrucksstark, schlemmerhaft; man erkennt Brombeere, Himbeere, aber auch Tabak und Zedernholz. Die Struktur dieses Weins ist sehr ausgeprägt, präzise und die Tannin-Note ist sehr samtig. Man merkt den schmackhaften und geniesserischen Abgang, der zur Verkostung einlädt.

Produzenten-Informationen

Die Geschichte dieses 1689 gegründeten Weinguts (87 Hektar) ist besonders reizvoll, da seit der Schaffenszeit des „Winzer-Meisters" Joseph de Pichon-Longueville im 18. Jahrhundert die Schönheit und die Eleganz seiner Weine die Konstante in der Philosophie seiner Nachfolger geblieben ist. Dies gilt insbesondere für die talentierte Virginie, Comtesse de Lalande, als Inspiration der Leidenschaft, die dieser prachtvolle Weinberg stets bei den Frauen auslöste. Der Zweitwein von Pichon Longueville Comtesse de Lalande wurde als eine Hommage an Virginie auf den Namen „Réserve de la Comtesse" getauft. Je nach Jahr macht er 20 bis 50 % der Produktion des Château aus. Er stammt aus demselben Terroir und geniesst das Know-how und die Reputation seines grossen Vorfahren.