

2014 Réserve de la Comtesse

Château Pichon Longueville
Pauillac AOC
75cl (12er-Holzkiste)

CHF 58.00

Degustationsnotiz

Dieser Jahrgang erzeugte leistungsfähige, ergiebige und sehr ausdrucksstarke Merlots, einen rassigen und eleganten Cabernet Sauvignon und zu guter Letzt aussergewöhnlich komplexe Cabernet Francs und die Petits Verdots. Ein sinnlicher und kraftvoller Jahrgang, vollmundig und ausgewogen. Die Nase ist komplex und offen, mit Noten von Brombeere, Cassis und Lakritze. Im Mund dicht und lang, cremig und ausgewogen, mit Aromen von Brombeeren und einem würzigen Abgang.

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.

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 59% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 96/100