



2022 Château Pichon-Longueville-Baron

Château Pichon-Longueville-Baron

2ème Cru Classé en 1855, Pauillac AOC

150cl (3er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Mir scheint, dass die Weine des linken Ufers in diesem Jahr eine besondere Sinnlichkeit und Tiefgründigkeit ausstrahlen. Dieser Pichon Baron fasziniert mich gleich vom ersten Nasenkontakt an. Kühle, aber hochreife Kirschenfrucht, Brombeere, Lakritze mit einem Hauch von Graphit und noblen Kräuteraromen. Ein magischer Duft, der mich mit dem vollen Charme in seinen Bann zieht. Am Gaumen die pure Noblesse, er tänzelt wie eine Primaballerina und lässt seine ganze Schönheit erstrahlen. Ein Hochgenuss mit seinem seidigen und cremigen Trinkfluss, die er seinem erhabenen Tanningerüst zu verdanken hat. Alles steht in perfekter Balance und verleiht dem Wein eine unvergleichliche Harmonie, obwohl hier geballte Fruchtpower vorhanden ist. Das ist Liebe auf den ersten Blick – jetzt und für die nächsten 50 Jahre. (pb)

Der Duft wirkt vergleichsweise schon fast wuchtig, intensiv, reich, konzentriert, strahlt Süsse und Wärme aus, ein Hauch Eukalyptus bringt ihn in die Nähe eines grossen Kaliforniers. Ganz anders am Gaumen, jetzt stellt er seine Finessen in den Vordergrund. Traumhaft, wie der leichtfüssig über die Zunge schwebt, Tannine wie Samt und Seide, rassige Frische, köstliche Süsse, vollendete Harmonie. Ein aromatisches Feuerwerk der Sonderklasse, aber zu jeder Zeit total fein, eine herzerfrischende, überaus spannende Weinschönheit. (mg)



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Bordeaux



Genussreife: ab 2030



Alkoholgehalt: 14% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot



Allergene: Enthält Sulfite



Robert Parker: 98



Wine Spectator : 98



Weinwisser: 98



Vino Vario: 20