

2018 Comtesse de Lalande - 2ème Grand Cru Classé

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

CHF 199.50

Degustationsnotiz

In der Nase ein typischer Pauillac mit Cedrat-Zitrone und braunem Tabak, deren Komplexität uns schwarze Johannisbeere, Himbeere sowie Nelke und Veilchen bietet. Im Mund mit Aromen von Himbeere, Veilchen und Pfingstrose, ohne dabei aufdringlich zu sein. Dieser sehr luftige Wein zeichnet sich durch ein rassiges Gleichgewicht zwischen Feinheit und Dichte aus. Mit der präzisen, feinen und straffen Tanninbasis ist der Abgang unendlich lang und bietet Zartheit und Geschmeidigkeit.

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: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Allergene: Enthält Sulfite

Weinwisser: 100

Vino Vario: 98/100