

2021 Comtesse de Lalande - 2ème Grand Cru Classé

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

Degustationsnotiz

In der Nase sehr «pauillacais» mit Zedernholz, Graphit und schwarzer Johannisbeere, es mischen sich betörende Noten von Sauerkirsche, Pfingstrose und Veilchen. Am Gaumen ist er komplex, mit fruchtigen Nuancen von Brombeeren und Sauerkirschen, einer köstlichen Süsse von Pralinen und den herrlichen Bitterstoffen der Kakaobohne. Die Tanninstruktur ist sehr sauber, ein Zeichen für eine äusserst präzise Extraktion. Diese gut eingebetteten Tannine verleihen dem Wein einen köstlichen Körper, der schmackhafte und dynamischer Abgang charakterisiert diese Cru.

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: 96

Vino Vario: 96/100

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.