



Réserve de La Comtesse 2007

Château Pichon Longueville

Typ	Rotwein
Herkunft	Frankreich, Bordeaux, Pauillac
Produzent	Château Pichon Longueville
Ausschanktemperatur	16-18°C
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot
Ausbau	Barrique
Passt zu	Grilladen, Lamm, Rind, Wild
Grösse	75 cl
Jahrgang	2007
Artikelnummer	95002616

Bemerkungen

Château Pichon Longueville in Pauillac gehört zu den grossen, weltberühmten Namen im Bordeaux und ist als Deuxième Grand Cru klassiert. Ursprünglich gehörten die Châteaux Pichon Longueville Comtesse de Lalande und Pichon Longueville Baron zusammen, wurden jedoch im Jahr 1850 getrennt. Die Rebflächen sind überwiegend mit Cabernet Sauvignon bestockt, dann folgen der Merlot und schliesslich Cabernet Franc und Petit Verdot.

Degustationsnotizen

Der Réserve de la Comtesse überzeugt mit schönen Aromen von Zwetschgen, Cassis, Pfeffer und Milkschokolade. Er besitzt Kraft und Fülle ohne fett zu wirken. Der Gerbstoff ist feinstoffig und herrlich samtig, der Abgang zeigt sich lang und akzentuiert. Der Réserve macht jetzt richtig Spass und wird dies mindestens auch noch in den nächsten 10 Jahren tun. Zu geniessen am besten zu einem guten Stück rotem Fleisch oder Wild.

Passt zu

Rotem Fleisch und Wild.