

# DRINKS.

## Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande Réserve de la Comtesse Pauillac AOC 2017 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	40905617
Alkoholgehalt	13.4%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bordelais, Pauillac
Abfüller	Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Route Châteaux, 33250 Pauillac, France
Marke	Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	runder, frischer Geschmack mit sauber eingebauten Tanninen und ausgeprägter Säure. Am Gaumen entfalten sich Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Pflaumen, Zedernholz, Graphit, Anis und Rosenblättern.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 59% Cabernet Sauvignon und 41% Merlot
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Rotes Fleisch, Wild

## Beschreibung

Von dem langen Namen dieses Weins darf man sich nicht verunsichern lassen: Es handelt sich um den Zweitwein eines der famossten Weingüter im Bordeaux. Das Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande wurde schon 1855 als Deuxième Grand Cru Classé eingestuft, was von kontinuierlich hohen Wein-Qualitäten und einem ausserordentlichen Terroir-Potential zeugt. Das Weingut, das nicht mit dem Schwestergut Château Pichon Longueville Baron verwechselt werden sollte, besteht schon seit dem 17. Jahrhundert, als der Weinbau auf der Médoc-Halbinsel infolge der Trockenlegung der Sümpfe erstmals möglich wurde. Die 87 ha grosse Rebfläche ist mit 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc und 5% Petit Verdot bepflanzt. Charakteristisch für die hier erzeugten Weine ist der leicht erhöhte Merlot-Anteil, wodurch sie runder, süffiger und früher trinkreif sind. Der 2017er Jahrgang spiegelt dies mit seinem 41%-igen Merlot-Anteil bestens wider. In dem Bordeaux-Wein vereinen sich feinwürzige Noten mit beerig-fruchtigen Tönen sowie einer frisch-lebhaften Säure.