



Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande

2021 2ème Cru Classé en 1855, Pauillac AOC
600cl (1er-Holzkruste)

Degustationsnotiz

Erstaunlich rotfruchtig präsentiert sich der Pichon Longueville Comtesse de Lalande. Hier strahlen phänomenale Frische und betörende Eleganz aus dem Glas. Sublime würzige Aromen und tänzerische florale Noten verleihen dem Wein zusätzliche Komplexität. Im ersten Moment riecht man viel Johannisbeere und Sauerkirsche, dazu etwas Himbeere. Dahinter kommen etwas Zwetschge und schwarze Kirsche zur Geltung. Das Bouquet wirkt unbeschreiblich elegant und hat doch eine wuchtige aromatische Fülle in sich – total faszinierend. Der Antrunk präsentiert sich sehr harmonisch, geprägt von cremig feinen Tanninen, saftiger Säure und delikater Auftaktsüsse. Sehr schöne Balance zwischen allen Komponenten. Ein femininer, tänzersicherer Wein, der aromatische Power in sich trägt. Beim zweiten Schluck kommen die schwarzfruchtigen Aromen immer stärker zur Geltung. Saftige, schwarze Kirsche, Brombeere, etwas Heidelbeere und dahinter ein Kräuterfestival für die Sinne. Sehr subtil und nobel auch die Röstaromen vom Holzeinsatz. Tolle Länge im Abgang, der bis zum Schluss sehr harmonisch und ausgeglichen wirkt. Ein bezaubernder «PiCoLa» auf sehr hohem Niveau. (pb)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

 **Robert Parker:** 95

 **Weinwisser:** 98

 **Vino Vario:** 19+