












Martel.
Wein geniessen.

Réserve de la Comtesse 2016

Pauillac AC
Château Pichon-Lalande



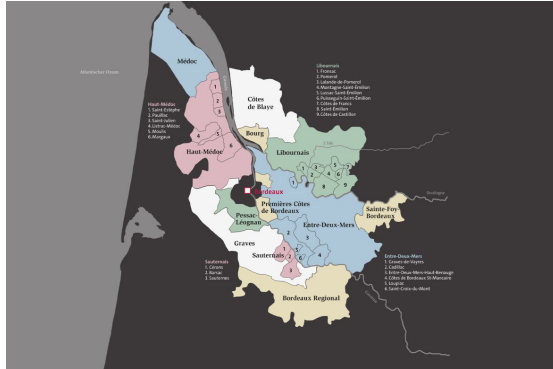
-  Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
-  2016
-  Bordeaux
-  Pauillac
-  Hartkäse, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch
-  grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
-  13.00 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  Château Pichon-Lalande

Zum Wein

Die Réserve de La Comtesse kommt dem Erstwein des Weinguts bereits sehr nah. Der Wein ist auffallend dunkel mit feinen Aromen von Brombeere, Himbeere und Johannisbeere. Die leichte Griffigkeit macht ihn speziell – speziell gut. Die Réserve de la Comtesse braucht etwas Geduld.

Frankreich / Bordeaux / Pauillac

Winzerportrait Château Pichon-Longueville-Comtesse de Lalande



Nicolas Glumineau, Generaldirektor & Winemaker

Weingut



102 ha



Besitz: Champagne Louis Roederer
Gutsleitung: Nicolas Glumineau
Weinbereitung: Nicolas Glumineau



Rot: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot



Lehm

«Die Grande Dame der Pauillac-Weine.»

— Martel über Château Pichon-Lalande

Impressionen

