

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Château Pichon Longueville-Comtesse de Lalande, Pauillac 2e cru classé rouge

Region: Bordeaux - Pauillac

Erzeuger: Château Pichon Longueville-Comtesse de Lalande - Pauillac

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bestell-Nr.: FBX090106

Parker: „Pichon Lalande’s new owner, the Roederer champagne firm, appears to have produced one of the finest Pichon Lalandes made in recent years. Administrator Thomas Do-Chi-Nam, assisted in 2006 by consultant Hubert de Bouard, declared only 41% of the production as the grand vin, resulting in a wine that should rival both the 2003 and 2000. The final blend of 64% Cabernet Sauvignon and 36% Merlot was cropped at 41 hectoliters per hectare. This gorgeous wine represents an updated version of the 1996. It boasts a dense purple color as well as a beautiful nose of espresso roast, chocolate, creme de cassis, cedar, and spice. Full-bodied and powerful with high tannin, an attractive mouthfeel, and a multilayered texture, it will be a backward-styled Pichon Lalande, but it is significantly better than the 2005, recalling some of the finest vintages produced over the last 20-35 years. Anticipated maturity: 2015-2030+. 94-96 Punkte.”

<!-- Bei der Zweitbewertung: 95 Punkte -->

René Gabriel, WeinWisser: „64% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot; Ertrag : 41 hl/ha): Tiefes Granat, viel violette Reflexe. Viel Brombeerbouquet, elegant, nicht zu überheblich fast schon etwas diskret, Cabernet vom süßen Merlot in der Nase ergänzt, dezente Kandissüsse. Sehr feiner Gaumen, wieder fast tänzerisch, schöne Balance, noch fein mehlig Tannine, reife Pflaumen, viel Saft, schwarze Beeren, gebündeltes Finale. Der gleiche Wein ist uns zuerst aus der Karaffe serviert worden, worauf wir ein « frisches » Barriquemuster verlangten, das sich als direkter und frischer erwies, grundsätzlich aber doch mit recht intensiver Bitterkeit im Extrakt, später wohl zu Rasse beitragend, kann noch zulegen. 17/20 Punkten.“

