

# CHÂTEAU PICHON BARON 2ème Grand Cru Classé 2020

Art. Nr.: 1235320

**Hersteller:** Château Pichon Longueville Baron, Pauillac

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Bordeaux

**Gebiet (Betriebssitz):** Pauillac

**Jahrgang:** 2020

**Rebsorte:** Cabernet Sauvignon, Merlot

**Reife:** bis 2037

**Kategorie:** Rotwein

**Süße:** Trocken

## Bewertung:

**Robert Parker Wine Advocate:** 94

**James Suckling:** 99

## Speiseempfehlung:

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Rind:** Gebacken

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 249.50**

### Verkostnotiz

**JAMES SUCKLING:** "This young Bordeaux is totally seamless with fine, velvet-like tannins that are integrated and refined. Underlying freshness and verve. It's full-bodied, linear and long with a compact palate."

**ROBERT PARKER - THE WINE ADVOCATE:** "The 2020 Pichon-Longueville Baron is a blend of 76% Cabernet Sauvignon and 24% Merlot aging for an estimated 18 months in French oak barrels, 70% new. The production of the grand vin represents 48% of the harvest this year. Opaque purple-black in color, it comes bounding out of the glass with exuberant notions of blackberry pie, preserved plums and crème de cassis, plus suggestions of Chinese five spice, chocolate mint, graphite and cedar chest with a touch of violets. The medium-bodied palate is built like a brick house, featuring firm, ripe, grainy tannins and bold freshness to support the taut, muscular black fruits, finishing long and spicy." - Lisa Perrotti-Brown

**FALSTAFF:** "Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit süßen Gewürzen unterlegte reife dunkle Kirschfrucht, zart nach Cassis und Lakritze, ein Hauch von Nougat und Vanille, feiner Edelholtouch, sehr einladendes Bukett. Saftig, feine rote Waldbeeren, aber auch Heidelbeeren, frisch strukturiert, seidige, tragende Tannine, wirkt leichtfüßig, salzige Mineralität, bleibt lange haften, verfügt über eine faszinierende Frische, ein sicheres Zukunftsversprechen." - Peter Moser