



## Château Le Pin

Pomerol AOC

Weltweit gesuchter Kult-Pomerol

**Beschreibung:**

Dieser Bordeaux vom rechten Ufer gehört zu den rarsten und teuersten Rotweinen der Welt. Ein sortenreiner Merlot, der mit seiner Konzentration und Üppigkeit schon in der Jugend zu begeistern vermag, darüber hinaus aber auch Jahrzehnte reifen kann. Der weniger als drei Hektar große Weinberg von Le Pin ist nach Süden ausgerichtet und liegt auf gut durchlässigen Kies- und Sandböden, die nur sehr niedrige Erträge liefern. Die Produktion ist dementsprechend klein und bringt pro Jahrgang nur 7000 bis 8000 Flaschen hervor.

**Aromenprofil:**

Ein berauschendes Bouquet mit Schwarzkirsche, erkalteter Earl-Grey Tee und getrocknetem Thymian und Rosmarin, dahinter Kardamom, ein Hauch Majoran und zartes Veilchenparfüm. Am dichten Gaumen mit cremiger Textur, stützendes Tanningerüst, fein mehlig Extraktfülle und mächtiger Körper. Im gebündelten Finale ein nicht enden wollender Donnerhall mit frischem Bergpfeffer, schwarze Olivenpaste und tiefschürfender Terroirwürze.

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pomerol

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Artikelnummer:** 0517612

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Le Pin

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Wine Spectator 94-97/100, Score 20/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.