



Château Nénin

Pomerol AOC

Rarer Pomerol von der Las Cases Familie Délon

Beschreibung:

Ein Spitzenjahrgang aus der Schatzkammer des Châteaux, der sich nun in perfekter Trinkreife präsentiert. Der neue Star am Pomerol-Firmament, kreiert von Jean-Hubert Délon, der auch das renommierte Château Léoville Las Cases in St-Julien besitzt. Die Reben des Château Nénin gedeihen auf dem Pomerol-Plateau und profitieren von der einzigartigen Bodendiversität, die der relativ großen Anbaufläche zu verdanken ist.

Aromenprofil:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Backpflaumenbouquet mit Gewürznelkenton und schwarzen Kirschen. Stoffiger Gaumen, wiederum Kirschen im Extrakt zeigend, satt. Ein kompakter, muskulöser, verlangender Pomerol mit Rasse und Kraft.

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

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0398909

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Nénin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.