



Château Né Nin

Pomerol AOC

Trägt die Handschrift von Léoville-las-Cases

Beschreibung:

Der neue Star am Pomerol-Firmament, erschaffen von Jean-Hubert Délon, der neben Château Né Nin auch das Château Léoville Las Cases in St-Julien besitzt. Die Reben Né nins gedeihen auf dem Pomerol-Plateau. Seine Einzigartigkeit verdankt dieser Wein auch der besonderen Bodendiversität aufgrund der relativ grossen Anbaufläche.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Noch nie war ein Né nin dunkelbeerig bei einer Primeurverkostung, Brombeeren und Heidelbeeren, Lakritze, schöne Tiefe anzeigend. Im Gaumen aromatisch, samtig, weiche Textur, Cassis à gogo, sehr lang und auch enorm aromatisch. Das ist bei Weitem der beste Né nin der noch jungen Dé lon-Geschichte. Und er erinnert irgendwie an die ganz grossen Jahrgänge von ganz früher.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Pomerol
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Rebsorte(n):	67% Merlot, 33% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0398915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Nénin

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 97/100, Antonio Galloni 94/100,
Jeb Dunnock 93/100, René Gabriel 19/20, Score
19/20
Rebsorte(n): 67% Merlot, 33% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2055
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.