



Château Nénin

Pomerol AOC

Gehört dieses Jahr zu den Besten seiner Klasse

Beschreibung:

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

Aromenprofil:

Verführerisches frisches blaubeeriges Bouquet, betörendes Irisparfüm, getrocknete Fliedernoten, zarte Grafitnoten und Holundergelee. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, feinkörnigem Extrakt, engmaschigem Tanninkorsett und straffem geradlinigem Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale dunkle Kirsche, Estragon und mehlig Adstringenz. Gehört dieses Jahr zu den Besten seiner Klasse.

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:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2029-2052
Rebsorte(n):	64% Merlot, 36% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0398922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Nénin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94-95/100, Jeb Dunnock 92-94/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18+/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	64% Merlot, 36% Cabernet Franc
Trinkreife:	2029-2052
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrigue
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.