



## 2019 Château Nénin

Pomerol AOC

Erinnert an den 2016er mit toller Balance

### **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.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit dunklen Kirschen, Milkschokolade und Lakritze., dahinter ein Strauss Veilchen. Am Gaumen mit seidiger Textur mit stützendem Tanningerüst, elegante Rasse trägt den Wein. Im aromatischen Finale schwarzbeerige Konturen, pur und präzise. Tänzeln bis ins mittlere Finale.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Pomerol

**Produzent:** Château Nénin

**Bewertung(en):** James Suckling 95–96/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 93–95/100

**Ausbau:** in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0398919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Nénin

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 95–96/100, Neal Martin  
92–94/100, Parker 93–95/100  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** in Barrique  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.