



2015 Château Nénin

Pomerol AOC

Trägt die Handschrift von Léoville-las-Cases

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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Noch nie war ein Nénin 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 Nénin der noch jungen Délon-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:

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 97/100, René Gabriel 19/20, Antonio Galloni 94/100, Jeb Dunnock 93/100

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
Bewertung(en): James Suckling 97/100, René Gabriel 19/20,
Antonio Galloni 94/100, Jeb Dunnock 93/100
Rebsorte(n): 67% Merlot, 33% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2055
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.