



Château Nénin

Pomerol AOC

Der beste Nénin der noch jungen Délon-Geschichte

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:

Dunkles Purpurrot mit lila Reflexen. Betörendes Bouquet von Brombeeren und Heidelbeeren, Lakritze, schöne Tiefe anzeigend. Im Gaumen aromatisch, samtig, weiche Textur, Cassis à gogo, sehr lang und auch enorm aromatisch.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

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

Artikelnummer: 0398912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Nénin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.