



## 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 Holundergelée. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, feinkörnigem Extrakt, engmaschigem Tanninkorsett und straffem geradlinigem Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale dunkle Kirsche, Estragon und mehlig Adstringenz.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	2029-2052
<b>Rebsorte(n):</b>	64% Merlot, 36% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0398922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Nénin

Pomerol AOC

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