



Château Le Pin

Pomerol AOC

Ein Monument für die Ewigkeit

Beschreibung:

Dieser Bordeaux vom rechten Ufer gehört zu den rarsten und teuersten Rotweinen der Welt. Ein sortenreiner Merlot, der mit seiner Konzentration und Üppigkeit schon in der Jugend zu begeistern vermag, darüber hinaus aber auch Jahrzehnte reifen kann. Der weniger als drei Hektar grosse Weinberg von Le Pin ist nach Süden ausgerichtet und liegt auf gut durchlässigen Kies- und Sandböden, die nur sehr niedrige Erträge liefern. Die Produktion ist dementsprechend klein und bringt pro Jahrgang nur 7000 bis 8000 Flaschen hervor.

Aromenprofil:

Purpurrot mit rubinroten Reflexen mit lila Rand. Ein berauschendes Bouquet mit Küchenkräutern, Lavendel, Melisse und zarter Rauchnote. Im zweiten Ansatz Wildkirschen, Eisenkraut und Ebenholz. Am druckvollen Gaumen mit cremiger Textur, mit stützendem Tanningerüst, perfekt modellierte Muskeln, pfeffrigem Extrakt und kraftvollem Punch. Im katapultartigen Finale ein ganz langes Finale mit kleinen schwarzen Beeren, Wacholder und Brasiltabak.

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:	13.5%
Trinkreife:	2029–2050
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0517619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Le Pin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19.5/20, Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	2029-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.