



2005 Château Le Pin

Pomerol AOC

Weltweit gesuchter Kult-Pomerol

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.

Degustationsnotiz:

Ein berauschendes Bouquet mit Schwarzkirsche, erkalteter Earl-Grey Tee und getrocknetem Thymian und Rosmarin, dahinter Kardamom, ein Hauch Majoran und zartes Veilchenparfüm. Am dichten Gaumen mit cremiger Textur, stützendes Tanningerüst, fein mehlig Extraktfülle und mächtiger Körper. Im gebündelten Finale ein nicht enden wollender Donnerhall mit frischem Bergpfeffer, schwarze Olivenpaste und tiefschürfender Terroirwürze.

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 Le Pin
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0517605

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Le Pin

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.