



2022 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.

Degustationsnotiz:

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.

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 94–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20, Jeb Dunnock 92–94/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2029–2052

Rebsorte(n): 64% Merlot, 36% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0398922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Nénin

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94–95/100, Parker 93–95/100,
WeinWisser 18+/20, Jeb Dunnock 92–94/100
Rebsorte(n): 64% Merlot, 36% Cabernet Franc
Trinkreife: 2029–2052
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.