



Château Le Pin

Pomerol AOC

Weltweit gesuchter Kult-Pomerol

Description:

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.

Profil aromatique:

Bouquet capiteux de cerise noire, de thé Earl Grey froid, de thym et de romarin séchés, viennent ensuite des notes de cardamome, un soupçon de marjolaine et une délicate touche de violette. En bouche, c'est un vin dense et onctueux, aux tannins soutenus et légèrement farineux, une belle amplitude et un corps puissant. Notes de terroir dans la finale serrée, explosive et interminable aux arômes de poivre frais des montagnes et de tapenade d'olive noire.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France
Sous-région: Pomerol
Vol. alcool: 13.0%
N° article: 0517617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Le Pin

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: Score 20/20
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.