



Château Le Pin

Pomerol AOC

Ein Monument für die Ewigkeit

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:

Rouge pourpre avec des reflets rubis et un disque violet. Un bouquet enivrant d'herbes de cuisine, de lavande, de mélisse avec une délicate note fumée. Dans le deuxième nez, des cerises sauvages, de la verveine et de l'ébène. Bouche puissante avec une texture crémeuse, une trame tannique en soutien, des muscles parfaitement modelés, un extrait poivré et un puissant punch. Dans la finale aux airs de catapulte, une très longue finale avec de petites baies noires, du genièvre et du tabac brésilien.

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
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	2029-2050
Cépage(s):	100% Merlot
N° article:	0517619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Le Pin

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 19.5/20, Score 20/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	2029-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.