



Château Le Pin

Pomerol AOC

Weltweit gesuchter Kult-Pomerol

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Un bouquet inebriante di amarena, tè Earl Grey freddo, timo e rosmarino essiccati, seguito da note di cardamomo, un accenno di maggiorana e un delicato tocco di violetta. Al palato è un vino denso e untuoso, con tannini sostenuti e leggermente farinosi, buona pienezza e un corpo potente. Note di territorio nel finale teso, esplosivo e interminabile, con aromi di pepe fresco di montagna e tapenade di olive nere.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Pomerol

Gradazione alcolica: 13.0%

Numero articolo: 0517623

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Le Pin

Pomerol AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 100/100, Parker 96/100, Vinum
100/100, Score 20/20

Gradazione alcolica: 13.0%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.