



Château Le Pin

Pomerol AOC

Ein Monument für die Ewigkeit

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:

Rosso cremisi con riflessi rubino e un disco viola. Un bouquet inebriante di erbe aromatiche, lavanda, melissa e una delicata nota affumicata. Al secondo naso, ciliegie selvatiche, verbena ed ebano. Il palato è potente, con una consistenza cremosa, una struttura tannica di sostegno, muscoli perfettamente modellati, un estratto pepato e un pugno potente. Nel finale, simile a una catapulta, un lunghissimo finale con piccole bacche nere, ginepro e tabacco brasiliano.

Ideale con:

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
Appellation:	Pomerol
Allevamento:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Da bere:	2029-2050
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero articolo:	0517619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Le Pin

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19.5/20, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	2029-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.