



## 2012 Château Nénin

Pomerol AOC

Der beste Nénin der noch jungen Délon-Geschichte

**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:**

Dunkles Purpurrot mit lila Reflexen. Betörendes Bouquet von Brombeeren und Heidelbeeren, Lakritze, schöne Tiefe anzeigend. Im Gaumen aromatisch, samtig, weiche Textur, Cassis à gogo, sehr lang und auch enorm aromatisch.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Nénin
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0398912

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Nénin**

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.