



1988 Château Le Pin

Pomerol AC

1 Flasche verbleibend!

Typ	Rot
Produzent	Pomerol
Ausbau	18 - 24 Monaten in neuen Barrique
Ausschanktemperatur	18 °C
Trinkreife	50 Jahre und mehr!
Grösse	75cl
Artikelnummer	78104788

Bemerkungen

Im Jahr 1924 erwarb Madame Loubie einen kleinen Weinberg. Das Weingut umfasste bis 1979 nur einen einzigen Hektar. Nachdem Tod von Madame Loubie wurde es von der Familie Thienpont, denen auch das benachbarte Vieux Château Certan gehört, erworben 1984 wurden 0,3 ha hinzugekauft, und 1985 wuchs das Gut um weitere 0,65 ha. Anstatt die Weinberge dem Vieux Château Certan hinzuzufügen, beschlossen die neuen Besitzer, aus dem „Le Pin“ einen neuen Spitzenwein zu machen. Genau wie beim Vorbild Château Pétrus wurde auf die Bezeichnung „Château“ auf dem Etikett verzichtet. In der Tat gelang es innerhalb weniger Jahre, Le Pin in der Spitzengruppe von Pomerol zu etablieren. Mit dem Ansatz, auf einem winzigen Gut mit kompromissloser Konsequenz einen herausragenden neuen Wein zu schaffen, wurde Le Pin zum ersten „Garagenwein“ von Bordeaux.

Degustationsnotizen

Der nur „Le Pin“ genannte Wein des Gutes gehört zu den teuersten Rotweinen der Welt. Eine Flasche des Jahrgangs 1990 kostet beispielsweise mindestens 1.000 € – sofern man ihn überhaupt erstehen kann. Auf dem 2 Hektar kleinen Gut werden höchstens 8.000 Flaschen pro Jahr erzeugt. Mit 92 % Merlot zählt dieser fast reinsortige Wein zum Besten, was die Appellation Pomerol zu bieten hat. Seine

insbesondere ab Ende der achtziger Jahre herausragende Qualität und die Tatsache, dass es diesen Wein nur in äußerst geringen Mengen gibt, machen ihn zu einem begehrten Spekulationsobjekt. Die herausragende Qualität verdankt der „Le Pin“ vor allem zwei Tatsachen: Zum einen besitzt es eines der besten Terroirs des Plateaus von Pomerol, lehmurchsetzter Kiesboden auf eisenhaltigem Kalksteingrund („Crasse de Fer“). Zum anderen lässt man dem Wein jede nur denkbare Sorgfalt angedeihen: strenge Ertragsbeschränkung auf rund 30 Hektoliter pro Hektar, Handlese, Gärung in Edelstahl und Ausbau ausschließlich in neuen Barriques, in d