



## Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Gehört zur Pomerol-Spitze

**Beschreibung:**

Ganz klar zählt Château Bourgneuf als Einzellagen-Klassiker mit besten Parzellen zur Pomerol-Spitze. Seit 1840 gehört das Weingut der Familie Vayron und wird nun in achter Generation von Dominique Vayron und ihrer Tochter Frédérique geführt.

**Aromenprofil:**

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Spannendes Bouquet, Cassisnoten und Brombeerstauden, Lakritze- und ganz feine Rauch-Terroirnuancen. Im Gaumen mit samtener Textur, mittlerer Körper, passende Adstringenz, nachhaltiges Finale.

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pomerol

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0474412

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Bourgneuf

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 90/100, René Gabriel 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.