



Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Edler Pomerol aus Frauenhand

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:

Dicht verwobenes Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, zarte Milchschokonoten, Waldhimbeergelee und zartes Veilchenparfüm. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, salzigem Extrakt und engmaschigem Körper, präzise ausgerichtet. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, tiefgründige Terroirwürze und feinmehlige Adstringenz.

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: 15.0%

Trinkreife: 2030-2050

Artikelnummer: 0474423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 94/100, Parker 93-95/100,
Vinum 92/100
Trinkreife: 2030-2050
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.