



Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Pomerol aus Frauenhand

Beschreibung:

Auch im Jahrgang 2025 präsentiert das familiengeführte Château einen Under-the-radar-Pomerol mit attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis: strukturiert, langlebig und mit sehr authentischer Handschrift. Das Weingut liegt auf dem Pomerol-Plateau, in direkter Nachbarschaft zu renommierten Gütern wie Trotanoy oder L'Église-Clinet – ein klarer Hinweis auf die Qualität der Lage. Die vielfältigen Böden – von eisenhaltigem Ton über tonig-sandige bis hin zu kiesigen Zonen – prägen eine differenzierte, terroirgeprägte Stilistik. Daraus entsteht unter der Regie von Dominique Vayron und ihrer Tochter Frédérique ein klassischer Pomerol-Stil mit dunkler Frucht, geschmeidigen Tanninen sowie würzigen, erdigen und leicht mineralischen Nuancen.

Aromenprofil:

Tief dunkles Bouquet, viel Grafit gepaart mit blauer Frucht, duftige Veilchen. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, balancierter Rasse und trainiertem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale blaue Beeren, Cassiswürze und fein mehlig 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

Trinkreife: 2030–2062

Artikelnummer: 0474425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Parker 93-95/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 91/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18/20
Trinkreife: 2030-2062
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.