



## Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Klassiker aus gesuchter Pomerol-Parzelle

### Beschreibung:

Seit 1840 gehört das Weingut der Familie Vayron und wird nun in achter Generation von Dominique Vayron und ihrer Tochter Fre

de

rique geführt. Der 2016er ist einer der besten Pomerol-Jahrgänge überhaupt und vermittelt viel Wärme und Fülle. Ganz klar zählt Château Bourgneuf als Einzellagen- Klassiker mit besten Parzellen zur Pomerol-Spitze.

### Degustationsnotiz:

Purpur mit Granatschimmer am Rand. Verspieltes rote Kirschenbouquet dahinter Burley-Tabak, rote Pflaumen und duftige Veilchen. Am fleischigem Gaumen mit muskulösem Körper und gutem Potential sowie viel Finesse ausgestattet endet in einem langen, mineralischen 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.

### Servierempfehlung:

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pomerol

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0474416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Bourgneuf

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 94/100, James Suckling 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.