



Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Prestige-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:

Dunkles Granatrubin mit aufhellendem Rand und violetten Reflexen. Dichtes rotbeeriges Bouquet mit Schattenmorellen und Walderdbeeren. Zeigt im zweiten Ansatz blaubeerige Konturen mit Brombeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen mit sehr klassischer Ausrichtung, schlanker Körper und eng besetzte Muskeln. Im Finale katapultartig mit viel Frische; endet mit einem angenehmen Rückaroma von getrockneten Kirschenhäuten und Preiselbeermus.

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: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Parker 91-93/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.