



Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Ein klassischer Pomerol mit gutem Lagerpotential!

Beschreibung:

Das Anbaugebiet Pomerol ist die Wiege der besten Merlots der Welt. Château Bourgneuf wird bereits seit 1840 von der Familie Vayron geführt, mittlerweile schon in achter Generation. Auch im hoch bewerteten Jahrgang 2018 gehört der Einzellagen-Merlot des Weinguts zur absoluten Pomerol-Spitze und vermittelt viel Wärme, Geschmeidigkeit und Fülle.

Aromenprofil:

Sattes Purpurgranat mit violetterm Rand. Kompaktes Bouquet schwarzbeerigen Konturen und fleischigen Noten, dahinter getrocknete Wildkirsche gepaart mit dunkler Mineralik. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur, straffem Tanningerüst, viel stützender Rasse, was für eine Finesse. Im gebündelten Finale schwarze Beeren und Kräuter sowie Mineralik.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2046

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnock 93/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2046
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.