



Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Sehr gute Leistung von Frédérique Vayron

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:

Verführerisches Bouquet, reife Waldhimbeere, dunkles Edelholz, Brasiltabak getrockneter Fliederblüten, und Schokopastillen. Am kompakten Gaumen mit seidiger Textur, körniger Extrakt(fülle), engmaschigem Tanninkorsett und muskulösem Körper. Im konzentrierten langen Finale Wildkirsche, dunklem Grafit und mehlig Adstringenz. Kann noch zulegen.

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: 2029-2048

Rebsorte(n): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94-95/100, Parker 93-94/100
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	2029-2048
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.