



## 2016 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Einzellagen- Klassiker aus exzellenter Pomerol-Lage

### Beschreibung:

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

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Herkunftsland:

Frankreich

### Region:

Bordeaux

### Subregion:

Pomerol

### Produzent:

Château Bourgneuf

### Bewertung(en):

Parker 94/100, James Suckling 93/100

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

2025–2040

### Rebsorte(n):

Merlot, Cabernet Franc

### Artikelnummer:

0474416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Bourgneuf

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94/100, James Suckling 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2025–2040
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.