



2015 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

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 2015er 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:

Dunkles Granat mit satter Mitte und rubinroten Reflexen. Konzentrierte Nase mit gekochten schwarz-blauen Beeren, dominikanischem Tabak und edler Thymiannote, dahinter erdige Noten und Perigord-Trüffel. Fleischiger Gaumen mit einer (noch) verlangenden Adstringenz aber auch reifen Extrakt zeigend. Im gebündelten Finale Wildkirschen, schwarze Oliven und Eisenkraut. Wer ihn jetzt geniessen möchte, unbedingt 4 Stunden vorher dekantieren.

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):	James Suckling 95/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.