



## 2014 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Ein Klassiker aus exzellenter Pomerol-Lage

**Beschreibung:**

Seit 1840 gehört das Weingut der Familie und wird nun in achter Generation von Dominique Vayron und ihrer Tochter Frédérique geführt. Der 2014er ist einer der besten Pomerol-Jahrgänge überhaupt und vermittelt viel Wärme und Fülle. Ganz klar zählt Château Bourgneuf als Einzellagenklassiker mit besten Parzellen zur Pomerol-Spitze. In der attraktiven Holzkiste bestens als Geschenk geeignet.

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Tiefschürfendes Bouquet, Trüffel, Baumnüsse, etwas Teer und dunkle Pflaumen. Im Gaumen erstaunlich viel Extrakt, die Tannine wirken etwas bourgeois und der Wein hat somit einen männlichen Charakter.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Bourgneuf
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Wine Spectator 90/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0474414

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Bourgneuf

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Wine Spectator 90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.