



2013 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Fällt dieses Jahr auf und ist weit über dem sonstigen Pomerol-Mittelmass des Jahrganges.

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.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Spannendes Bouquet, Cassisnoten und Bombeerstauden, Lakritze- und ganz feine Rauch-Terroirnuancen. Im Gaumen mit samtener Textur, mittlerer Körper, passende Adstringenz, nachhaltiges Finale. Fällt dieses Jahr auf und ist weit über dem sonstigen Pomerol-Mittelmass des Jahrganges.

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): Score 18/20, Wine Spectator 86–89/100, James Suckling 87–88/100, René Gabriel 17/20

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2048

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

Artikelnummer: 0474413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20, Wine Spectator 86–89/100, James Suckling 87–88/100, René Gabriel 17/20
Rebsorte(n): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2048
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.