



2012 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Gehört zur Pomerol-Spitze

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 Brombeerstauden, Lakritze- und ganz feine Rauch-Terroirnuancen. Im Gaumen mit samtener Textur, mittlerer Körper, passende Adstringenz, nachhaltiges 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):	James Suckling 90/100, René Gabriel 17/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Traubensorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 90/100, René Gabriel 17/20
Traubensorte(en): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.