



Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Ein Pomerol für Kenner

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.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 90/100, René Gabriel 17/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.