



## Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Edler Pomerol aus Frauenhand

### **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:**

Dicht verwobenes Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, zarte Milchschokonoten, Waldhimbeergelée und zartes Veilchenparfüm. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, salzigem Extrakt und engmaschigem Körper, präzise ausgerichtet. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, tiefgründige Terroirwürze und feinmehlige Adstringenz.

### **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:** 15.0%

**Trinkreife:** 2030-2050

**Artikelnummer:** 0474423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Bourgneuf

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 94/100, Parker 93-95/100,  
Vinum 92/100  
**Trinkreife:** 2030-2050  
**Alkoholgehalt:** 15.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.