



Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Nuancierter Pomerol aus Frauenhand

Beschreibung:

Mutter und Tochter, Dominique und Frédérique Vayron, haben das Weingut Bourgneuf in den Pomerol-Olymp gehoben. Der Weinberg liegt an der Seite des Pomerol-Plateaus und grenzt an die Grundstücke grosser Namen wie Trotanoy und Clinet. Dieses Terroir bietet eine Kombination aus Kies auf Ton und reinem Ton, was dem Wein seine Komplexität, Finesse und Kraft verleiht. Die Reifung in französischen Barriques erstreckt sich über 12 bis 14 Monate. Chapeau Frédérique!

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, dunkles Graphit, Sommertrüffel und edle Cassiswürze, dahinter verführerisches Veilchenparfüm und Brasiltabak. Am satten Gaumen seidige Textur, fein körniges Extrakt, leicht stoffig werdend, engmaschiges Tanningerüst und muskulöser Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Mineralik und edle Salznote! Chapeau Frédérique!

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:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: 2028-2050

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

Artikelnummer: 0474421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 91+/100
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.