



## 2016 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Der 94-Parker-Punkte-Pomerol

**Beschreibung:**

Das Anbaugebiet Pomerol ist die Wiege der besten Merlots der Welt. Château Bourgneuf wird bereits seit 1840 von der Familie Vayron geführt, mittlerweile schon in achter Generation. Auch im hoch bewerteten Jahrgang 2016 gehört der Einzellagen-Merlot des Weinguts zur absoluten Pomerol-Spitze und vermittelt ungemein viel Wärme, Geschmeidigkeit und Fülle.

**Degustationsnotiz:**

Purpur mit Granatschimmer am Rand. Verspieltes rote Kirschenbouquet dahinter Burley-Tabak, rote Pflaumen und duftige Veilchen. Am fleischigem Gaumen mit muskulösem Körper und gutem Potential sowie viel Finesse ausgestattet endet in einem langen, mineralischen 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Bourgneuf
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94/100, James Suckling 93/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2040
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0474416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Bourgneuf

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94/100, James Suckling 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2025–2040
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.