



2020 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Macht dem Jahrgang 2020 alle Ehre

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.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit Wildkirsche, dominikanischem Tabak und dunkle Schokotrüffel, dahinter zartes Veilchenparfüm, dunkles Malz und edle Cassiswürze. Am strukturierten Gaumen mit weicher Textur, beeindruckende Extraktfülle, engmaschiges Tannin Korsett, balancierte Rasse und sehr muskulöser Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, exotische Hölzer und edle 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.

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 95/100, Neal Martin 93/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 93+/100
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2029–2050
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Neal Martin 93/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 93+/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2029–2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.