

2014 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Einzellagen-Klassiker aus exzellenter Pomerol-Lage

Beschreibung:
Seit 1840 gehört das Weingut der Familie und wird nun in achter Generation von Dominique Vayron und ihrer Tochter Frédérique geführt. Der 2014er ist einer der besten Pomerol-Jahrgänge überhaupt und vermittelt viel Wärme und Fülle. Ganz klar zählt Château Bourgneuf als Einzellagenklassiker mit besten Parzellen zur Pomerol Spitze. In der attraktiven Holzkiste bestens als Geschenk geeignet.
Degustationsnotiz:
Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Tiefschürfendes Bouquet, Trüffel, Baumnüsse, etwas Teer und dunkle Pflaumen. Im Gaumen erstaunlich viel Extrakt, die Tannine wirken etwas bourgeois und der Wein hat somit einen männlichen Charakter. Braucht wohl recht viel Zeit.
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 92/100, Wine Spectator 90/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474414

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch