



2013 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Fällt dieses Jahr auf und ist weit über dem sonstigen Pomerol-Mittelmass des Jahrganges.

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.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Spannendes Bouquet, Cassisnoten und Bombeerstauden, Lakritze- und ganz feine Rauch-Terroirnuancen. Im Gaumen mit samtener Textur, mittlerer Körper, passende Adstringenz, nachhaltiges Finale. Fällt dieses Jahr auf und ist weit über dem sonstigen Pomerol-Mittelmass des Jahrganges.

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):

Score 18/20, Wine Spectator 86–89/100, James Suckling 87–88/100, René Gabriel 17/20

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2048

Rebsorte(n):

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0474413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20, Wine Spectator 86–89/100, James Suckling 87–88/100, René Gabriel 17/20
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.