



## 2024 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Topleistung von Frédérique Vayron

**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:**

Verführerisches rot- und blaubeeriges Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, Alpenheidelbeere und betörender Veilchenduft, dahinter Irisparfüm und Sandelholz. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, stützendem Graphit, unterlegter Rasse und trainiertem Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale rote Beeren, dunkle Mineralik und fein körniger 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Bourgneuf
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, WeinWisser 17.5/20
<b>Trinkreife:</b>	2030–2048
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	0474424

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Bourgneuf**

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, WeinWisser 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Trinkreife:</b>	2030–2048
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.