



2014 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Einzellagen-Klassiker aus exzellenter Pomerol-Lage

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Bourgneuf
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Wine Spectator 90/100
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2040
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0474414

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2040
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.