2013 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

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

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
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.
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:	Score 18/20, Wine Spectator 86–89/100, James Suckling 87–88/100, René Gabriel 17/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2048
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0474413

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, Wine Spectator 86–89/100, James Suckling 87–88/100, René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2048
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	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