



2012 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Ein Pomerol für Kenner

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 Brombeerstauden, Lakritze- und ganz feine Rauch-Terroirnuancen. Im Gaumen mit samtener Textur, mittlerer Körper, passende Adstringenz, nachhaltiges Finale.

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 90/100, René Gabriel 17/20

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2032

Varietà d'uva:

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0474412

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2032
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.