



## 2018 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Beeindruckender Pomerol mit gutem Lagerpotenzial

### **Beschreibung:**

Das Anbaugebiet Pomerol ist die Wiege der besten Merlots der Welt. Château Bourgneuf wird bereits seit 1840 von der Familie Vayron geführt, mittlerweile schon in achter Generation. Auch im hoch bewerteten Jahrgang 2018 gehört der Einzellagen-Merlot des Weinguts zur absoluten Pomerol-Spitze und vermittelt viel Wärme, Geschmeidigkeit und Fülle.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Purpurgranat mit violetterm Rand. Kompaktes Bouquet nach schwarzbeerigen Konturen und fleischigen Noten, dahinter getrocknete Wildkirsche, gepaart mit dunkler Mineralik. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur, straffem Tanningerüst, viel stützender Rasse; was für eine Finesse! Im gebündelten Finale schwarze Beeren und Kräuter sowie Mineralik.

### **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):**

James Suckling 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnuck 93/100

### **Ausbau:**

im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

15.0 %

### **Trinkreife:**

2026–2046

### **Rebsorte(n):**

Merlot, Cabernet Franc

### **Artikelnummer:**

0474418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Bourgneuf

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnock 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2026–2046
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.