



## 2021 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Nuancierter Pomerol aus Frauenhand

### Beschreibung:

Mutter und Tochter, Dominique und Frédérique Vayron, haben das Weingut Bourgneuf in den Pomerol-Olymp gehoben. Der Weinberg liegt an der Seite des Pomerol-Plateaus und grenzt an die Grundstücke grosser Namen wie Trotanoy und Clinet. Dieses Terroir bietet eine Kombination aus Kies auf Ton und reinem Ton, was dem Wein seine Komplexität, Finesse und Kraft verleiht. Die Reifung in französischen Barriques erstreckt sich über 12 bis 14 Monate. Chapeau Frédérique!

### Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, dunkles Graphit, Sommertrüffel und edle Cassiswürze, dahinter verführerisches Veilchenparfüm und Brasiltabak. Am satten Gaumen seidige Textur, fein körniges Extrakt, leicht stoffig werdend, engmaschiges Tanningerüst und muskulöser Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Mineralik und edle Salznote! Chapeau Frédérique!

### 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>	James Suckling 92/100, Score 19/20, Neal Martin 91–93/100, Parker 91+/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2028–2050
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0474421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Bourgneuf

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Score 19/20, Neal Martin 91–93/100, Parker 91+/100  
**Rebsorte(n):** 85% Merlot, 15% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2028–2050  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.