



2022 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Sehr gute Leistung von Frédérique Vayron

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Verführerisches Bouquet, reife Waldhimbeere, dunkles Edelholz, Brasiltabak getrockneter Fliederblüten, und Schokopastillen. Am kompakten Gaumen mit seidiger Textur, körniger Extrakt(fülle), engmaschigem Tanninkorsett und muskulösem Körper. Im konzentrierten langen Finale Wildkirsche, dunklem Grafit und mehlig Adstringenz. Kann noch zulegen.

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 94–95/100, Parker 93–94/100, WeinWisser 18+/20

Trinkreife: 2029–2048

Rebsorte(n): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94–95/100, Parker 93–94/100,
WeinWisser 18+/20
Rebsorte(n): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife: 2029–2048
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.