



## Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Geheimtipp aus St-Estèphe

**Beschreibung:**

Die Weinberge von Château Meyney liegen auf einem perfekten drainierten Kieselsteinboden, der ideale Bedingungen für die Reife der Trauben bietet. Der Rebsortenbestand wird durch 10% Petit Verdot ergänzt, ein für Saint-Estèphe untypischer Anteil, welcher die besondere Note des Weines erklärt.

**Aromenprofil:**

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Ein gewaltig beeindruckendes Bouquet vom ersten Moment abliefernd, viel Brombeeren, schwarze Pflaumen, dunkle Edelhölzer und erste Tabakkonturen. Im Gaumen läuft die nasale Faszination nahtlos weiter, tief, barock, mächtig, aber mit passenden Tanninen, welche eine hohe Reife erlangt haben, nachhaltiges Finale.

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Estèphe

**Produzent:** St-Estèphe AOC

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2046

**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

**Artikelnummer:** 0459715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Meyney

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Ratings:</b>       | René Gabriel 19/20, James Suckling 92/100   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2046  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%   |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen<br>Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur<br>von 15 bis 17°C. |