



Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Seit letztem Jahr auf der Überholspur

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.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit violetterm Rand. Kompaktes würzig-fruchtiges Bouquet mit Cassis und dunklem Brazil-Tabak. Am mächtigen Gaumen mit muskulöser, feinkörniger Textur, Schokopastillen und Lakritze sowie Walnuss im Rückaroma, endet in einem langen Finale. Ein St.-Estèphe, wie er sein muss! Mit dem Fassausbau ist die höhere Wertung (fast) in Reichweite.

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:

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 Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 49% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 90-93/100, WeinWisser 18+/20
Rebsorte(n):	49% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.