



Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Einer der besten Werte 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:

Konzentrierte schwarzbeerige Frucht mit Anklängen an schwarze Oliven und tasmanischen Bergpfeffer. Im zweiten Ansatz Holundergelee und Edelhölzer sowie dunkle Tabaknoten. Am geradlinigen Gaumen mit kraftvoller Statur und engmaschigem, reifem Tanningerüst gepaart mit genialer Präzision. Gebündeltes, nicht enden wollendes 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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 58% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 93/100, James Suckling 92/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	58% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.