



Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Topwert aus St-Estèphe

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Vielschichtiges Bouquet mit frischem Schattenmorellensaft, hellem Tabak und Milchsokolade, dahinter rote Johannisbeerdrops und zartes Veilchenparfüm. Am burschikosen Gaumen mit fein mehligem Textur, körniges Extrakt, engmaschiges Tanningerüst, fährt kurz die Krallen am muskulösen Körper aus. Im gebündelten mittleren Finale mit rotbeerigen Konturen, dunklem Graphit und zarter 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:

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:	2027-2048
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 13% Petit Verdot
Artikelnummer:	0459720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 13% Petit Verdot
Trinkreife:	2027-2048
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.