



## Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Vom Shootingstar 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:**

Delikates rotbeeriges Bouquet, frische Johannisbeere, Waldhimbeergelée, heller Tabak, zarte Fliedernote und Preiselbeersaft. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktsüße, energiegeladener Rasse und engmaschigem Körper. Im konzentrierten Finale Schattenmorelle, tiefschürfende Mineralik und fein sandige Adstringenz.

**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

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Artikelnummer:** 0459721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Meyney

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Neal Martin 91-93/100, James Suckling  
91-92/100, WeinWisser 17,5/20  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.