



Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Bestseller 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.

Degustationsnotiz:

Verhaltener Beginn, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, Szechuanpfeffer, Heidelbeergelee und getrocknetes Heidekraut. Am kompakten Gaumen mit verlangendem engmaschigem Tanninkorsett und burschikosem Körper. Im konzentrierten langen Finale schwarzbeerige Konturen, Estragon und mehlig 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.

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 Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2028–2048

Rebsorte(n): 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 13% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94-95/100, Parker 91-93+/100, WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n):	58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 13% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.