



2015 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Geheimtipp 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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Ein gewaltig beeindruckendes Bouquet vom ersten Moment abliefernd, viel Brombeeren, schwarze Pflaumen, dunkle Edelhölzer und erste Tabakkonturen. Im Gaumen läuft die nasale Faszination nahtlos weiter, tief, barock, mächtig, aber mit passenden Tanninen, welche eine hohe Reife erlangt haben, nachhaltiges 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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Estèphe
Produzent:	Château Meyney
Bewertung(en):	René Gabriel 19/20, James Suckling 92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2025–2046
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Artikelnummer:	0459715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 19/20, James Suckling 92/100
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Trinkreife: 2025–2046
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.