



2016 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Seit letztem Jahr auf der Überholspur

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit violetterm Rand. Kompaktes würzig-fruchtiges Bouquet mit Cassis und dunklem Brazil-Tabak. Am mächtigen Gaumen mit muskulöser, feinkörniger Textur, Schokopastillen und Lakritze sowie Walnuss im Rückaroma, endet in einem langen Finale. Ein St.-Estèphe, wie er sein muss! Mit dem Fassausbau ist die höhere Wertung (fast) in Reichweite.

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):	James Suckling 96/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 90-93/100
Ausbau:	18 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2025–2045
Rebsorte(n):	49% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot
Artikelnummer:	0459716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96/100, WeinWisser 18+/20,
Antonio Galloni 90-93/100
Rebsorte(n): 49% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 18%
Petit Verdot
Trinkreife: 2025–2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.