



## 2012 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Letzte Chance auf Jahrgang 2012

### **Beschreibung:**

Die Önologin Anne Le Naour hat mit ihrem Berater Hubert de Bouärd erneut einen wunderbaren Bordeaux vinifiziert, der nicht nur mit dem hohen Anteil an Petit Verdot, als eher unerwartet für St-Estèphe, hervorsticht, sondern auch mit einem top Genuss-Preis-Verhältnis punktet. Das zauberhaft gelegene Weingut profitiert zudem von einem sensationellen Terroirfundament. Für die Liebhaber von lagerfähigen Bordeaux ein absolutes Must-Buy.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Purpur mit aufhellendem Rand. Extrem tiefgründiges Bouquet nach frischen Brombeeren, dunkles Malz, Pumpernickelbrot, schwarze Oliven und schwarzem Trüffel. Im Gaumen komplex, eine geniale, grosse, warme, reife Cabernet-Aromatik zeigend, unglaublich langer Nachhall.

### **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):**

Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, James Suckling 91/100, René Gabriel 18/20

### **Ausbau:**

im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2040

### **Rebsorte(n):**

42% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot

### **Artikelnummer:**

0459712

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Meyney

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, James Suckling 91/100, René Gabriel 18/20  
**Rebsorte(n):** 42% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.