



## Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Best-Buy 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 komplexes Bouquet, zartes Veilchenparfüm, schwarzer Johannisbeernektar und heller Tabak. Am saftigen Gaumen mit weicher Textur, balancierter Rasse, engmaschigem dichtem Körper gepaart mit edler Bitternote. Im konzentrierten langen Finale rote Kirsche, Eisenkraut und feinmehlige Adstringenz, kann noch zulegen.

### 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:** 2029-2049

**Artikelnummer:** 0459723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Meyney

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 94/100, Antonio Galloni  
91-93/100, Decanter 94/100, Vinum 94/100  
**Trinkreife:** 2029-2049  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.