



Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Gesuchter Wein aus dem Jahrgang 2015

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

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

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