Château Meyney

St-Estèphe AOC

Einer der besten Werte 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:
Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und violettem Rand. Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet, dahinter Cassiswürze, Kardamom und Maulbeeren aufsteigend. Am fleischigen Gaumen mit mehligem Extrakt und engmaschigem Körper und verlangenden Tanninen, die typischen St.-Estèphe-Krallen wurden gestutzt. Im nicht enden wollenden Finale mit getrockneten Wildkirschen, Rosmarin und Lakritze.
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
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Artikelnummer:	0459718

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Meyney

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95–96/100, Antonio Galloni 93/100, Neal Martin 91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch