



Château Meyney

St-Estèphe AOC

Vom Shootingstar 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.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit rubinrotem Rand. Delikates blaubeeriges Bouquet mit Brasiltabak und hellem Edelholz, dahinter Holundergelee und Schokopastillen. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und stützendem Tanningerüst, und vibrierende Rasse. Im gebündelten Finale mit Wildkirschen und getrocknetem Thymian, endet mit zarter Adstringenz.

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:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2027-2043

Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Meyney

St-Estèphe AOC

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | James Suckling 94/100, Jeb Dunnock 92/100 |
| Rebsorte(n): | 57% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Petit Verdot |
| Trinkreife: | 2027-2043 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 18 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |