



## 2002 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC, test

**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):**

**Herstellung:** in Barrique  
**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Traubensorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot

**Originalgebinde:** 24er-Holzkiste

**Artikelnummer:** 0459702037B8000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Meyney**

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC  
test

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10%  
Petit Verdot  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6  
bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.