



"Geheimtipp aus St-Estèphe"

2015 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Degustationsnotiz:	60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot. 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.
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Parker 86/100, René Gabriel 19/20
Herkunftsland:	Frankreich
Traubensorte(en):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Alkoholgehalt:	13.5 %
Passt zu:	Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.
Trinkreife:	2025–2046
Originalgebinde:	12er-Holzbox
Artikelnummer:	0459715075B7000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Parker 86/100, René Gabriel 19/20
Traubensorte(en): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Trinkreife: 2025–2046
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.