



2018 Château Meyney

St-Estèphe AOC, 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 Rebsorten bestand wird durch 10% Petit Verdot ergänzt, ein für Saint- Estèphe untypischer Anteil, welcher die besondere Note des Weines erklärt.

Degustationsnotiz:

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.

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): James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni

93/100, Neal Martin 91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser

18/20

Ausbau:im BarriqueWeinbau:TraditionellAlkoholgehalt:14.5 %Trinkreife:2026–2040

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Artikelnummer: 0459718



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Meyney

St-Estèphe AOC St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20,

Antonio Galloni 93/100, Neal Martin 91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18/20

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Trinkreife: 2026–2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.