



## 2021 Château Meyney

Cru Bourgeois, 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:**

Delikates rotbeeriges Bouquet, frische Johannisbeere, Waldhimbeergelée, heller Tabak, zarte Fliedernote und Preiselbeersaft. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktsüsse, energiegeladener Rasse und engmaschigem Körper. Im konzentrierten Finale Schattenmorelle, tiefschürfende Mineralik und fein sandige 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:**

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):**

Neal Martin 91–93/100, WeinWisser 17,5/20, James Suckling 91–92/100

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

2026–2045

### **Artikelnummer:**

0459721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Meyney**

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Neal Martin 91–93/100, WeinWisser 17,5/20,  
James Suckling 91–92/100  
**Trinkreife:** 2026–2045  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.