



2024 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Überzeugt auf ganzer Linie

Beschreibung:

Château Meyney ist ein exzellentes Beispiel dafür, dass der Jahrgang 2024 mancherorts sogar bessere Weine hervorgebracht hat als letztes Jahr. Gut gewählte Erntezeitpunkte und eine sorgfältige Traubenauslese haben einen Wein mit gutem Fruchtdruck und seidigen Tanninen hervorgebracht. Der erste biologisch zertifizierte Jahrgang besteht aus 64% Cabernet Sauvignon, 26 % Merlot und 10 % Petit Verdot, ausgebaut in zu 30% neuen französischen Barriques. Aktuell präsentiert sich dieser Saint Estèphe mit tiefgründigem Bouquet, mit balancierter Rasse und perfekt durchtrainierten Körper am komplexen Gaumen sowie einem konzentrierten, fein aromatischen Finale.

Degustationsnotiz:

Delikates, tiefgründiges Bouquet, rote Pflaume, edle Cassiswürze, verführerischer Veilchenduft und Lakritze. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, sattem Fruchtdruck, balancierter Rasse und perfekt durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, feinaromatischen Finale frischer Schlehensaft, dunkles Grafit und feinkörniger Extrakt.

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 93–94/100, Vinum 92/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Trinkreife:

2030–2052

Rebsorte(n):

64% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 10% Petit Verdot

Artikelnummer:

0459724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93–94/100, Vinum 92/100
Rebsorte(n):	64% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 10% Petit Verdot
Trinkreife:	2030–2052
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.