



2013 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Intensives, tiefgründiges Bouquet, schwarze Pfeffernoten, Lakritze, Tabak, Teerspuren und reife Brombeeren. Im Gaumen dicht, fleischig, konzentriert, auch hier wieder erstaunlich viel schwarzbeerige Konturen, nachhaltiges Finale. Wieder eine Meisterleistung und eine klare Superterroir-Ansage in diesem schwierigen Jahrgang. Kann noch einen Punkt zulegen. Drei Mal verkostet.

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 91–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Rebsorte(n):	45% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 11% Petit Verdot
Artikelnummer:	0459713

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 91–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100
Rebsorte(n):	45% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 11% Petit Verdot
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.