



2013 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Estèphe

Produttore:

Château Meyney

Valutazioni:

James Suckling 91–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva:

45% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 11% Petit Verdot

Numero di articolo:

0459713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Meyney

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100
Varietà d'uva:	45% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 11% Petit Verdot
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.