



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 Rebsortenbestand 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 violetter 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 gestützt. 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 Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

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.