



2019 Château Meyney

St-Estèphe AOC, 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:

Purpurgranat mit rubinrotem Rand. Delikates blaubeeriges Bouquet mit Brasiltabak und hellem Edelh Holz, dahinter Holundergelee und Schokopastillen. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und stützendem Tanningerüst, und vibrierende Rasse. Im gebündelten Finale mit Wildkirschen und getrocknetem Thymian, endet mit zarter 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):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2027–2043
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Petit Verdot
Artikelnummer:	0459719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Meyney

St-Estèphe AOC
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Jeb
Dunnock 92/100
Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16%
Petit Verdot
Trinkreife: 2027–2043
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.