



## 2020 Château Meyney

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Topwert aus St-Estèphe

### **Beschreibung:**

Die Weinberge von Château Meyney liegen in unmittelbarer Nähe der Gironde auf einem drainierten Kieselsteinboden, der ideale Bedingungen für die Reife der Trauben bietet. Der Rebsortenbestand wird durch 10% Petit Verdot ergänzt, ein für St-Estèphe untypischer Anteil, welcher die besondere Note des Weins erklärt.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Vielschichtiges Bouquet mit frischem Schattenmorellensaft, hellem Tabak und Milkschokolade, dahinter rote Johannisbeerdrops und zartes Veilchenparfüm. Am burschikosen Gaumen mit fein mehligem Textur, körniges Extrakt, engmaschiges Tanningerüst, fährt kurz die Krallen am muskulösen Körper aus. Im gebündelten mittleren Finale mit rotbeerigen Konturen, dunklem Graphit und zarter Adstringenz, kann noch zulegen.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Estèphe
<b>Produzent:</b>	Château Meyney
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 93/100
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2027–2048
<b>Rebsorte(n):</b>	52% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 13% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0459720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Meyney

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 93/100  
**Rebsorte(n):** 52% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 13% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2027–2048  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.