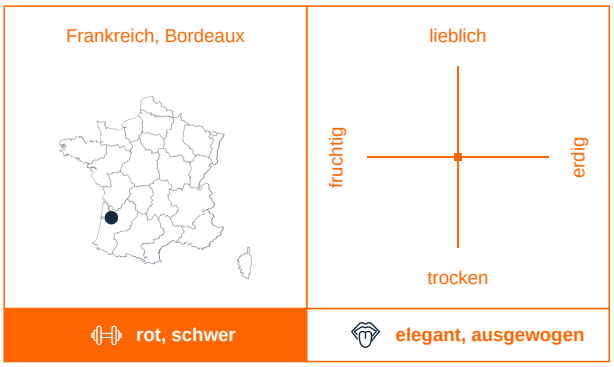
CHÂTEAU MEYNEY AOC
CHÂTEAU MEYNEY AOC

CHÂTEAU MEYNEY | 2017



Dieser klassische Saint-Estèphe überrascht mit seiner Verbindung aus Kraft, Struktur und feiner Eleganz. In der Nase entfaltet er dichte Aromen von schwarzen Früchten wie Brombeere und schwarzer Johannisbeere, dazu gesellen sich Noten von Lakritze, Zeder, Tabak und einem dezenten Hauch Rauch. Am Gaumen ist der Meyney 2017 voller Substanz und dennoch gut ausbalanciert. Er besitzt eine tiefe Struktur mit reifen, körnigen Tanninen, die von der kräftigen Frucht getragen werden. Die Säure wirkt frisch und verschafft dem Wein Spannung, während eine mineralische Note das Finale mit einer würzigen, leicht rauchigen Eleganz abrundet.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

in französischen Eichenfässern ausgebaut

Brombeere, schwarze Johannisbeere, Lakritz, Zedernholz, Tabak

Schweins-Grilladen, Rinds-Grilladen

Trinktemperatur: 17 bis 19 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

VDI MIGROS partner