



Château Méaume 2018

Château Méaume



Artikel Nr.	00119
Land	Frankreich
Herkunft	Bordeaux, 15 Kilometer von St. Emilion und Pomerol.
Rebsorte	Merlot (80 %), Cabernet Franc (10 %), Cabernet Sauvignon (10 %)
Qualitätsbezeich.	Bordeaux Supérieur
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18°C
Ausbau	Gärung in temperaturkontrollierten neuen Edelstahltanks. Reifung in Edelstahl mit oxidationsvermindertem Gasdrucksystem.
Boden	Sand, Lehm
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Der Wein ist wunderschön tief in der Farbe, weich, fruchtig und kann jung getrunken werden - aber macht auch jenen große Freude, die geguldig warten und den Wein für einige Jahre lagern. Cassis, Zedernholz, Kirschen, reichhaltig am Gaumen, konzentriert und balanciert.
Empfehlung	Rindergeschnetzeltem und Schmorbraten, vegetarische Gerichte, gebratenes rotes Fleisch, Käse
Über den Winzer	<p>Einst die Sommerresidenz des Bodyguards von Louis XIV, befindet sich das Château seit 1978 in den Händen von Alan Johnson-Hill. Dieser ließ das Schloss und die Weinberge in</p> <p>neuem Glanz erscheinen.</p> <p>Das 250 Hektar große Gelände, bestehend aus 100 Hektar Land für die Weinwirtschaft und 150 Hektar Wald und Weiden. In allen drei Bereichen ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Aspekt. Dies schmeckt man in den einzigartigen Weinen aus Merlot und vereinzelt Cabernet Franc.</p>