



2017 Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Wer auf der Suche nach Finesse ist, wird sie hier zu einem fairen Preis finden

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubin mit aufhellendem Rand. Filigranes Bouquet mit reifen Waldhimbeeren und roten Kirschen, dahinter zarter Veilchenduft. Am Gaumen eine echte Delikatesse mit feinmehligem Tannin und einer Eleganz die ihresgleichen in der UGC-Degustation auf La Couspaude sucht. Im Finale katapultiert sich dieser tänzerische Grand Mayne nach vorne und endet mit Himbeermark und Preiselbeermus. Wer auf der Suche nach Finesse ist, wird sie hier finden und das zu einem fairen Preis

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Grand Mayne
Bewertung(en):	Neal Martin 90–92/100, Parker 89+/100, WeinWisser 18/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2025–2042
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0548817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand Mayne

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Neal Martin 90–92/100, Parker 89+/100,
WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife: 2025–2042
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.