



2016 Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Neil Martin: «A stylish St-Emilion»

Degustationsnotiz:

Was für ein Parfüm: rote Kirschen und Heidelbeeren vermischt mit Rosenholz und Milchkaffee. Umschmeichelt erst den Gaumen, wartet dann aber mit gutem Zug und enormer Konzentration auf. Rote Johannisbeeren und Himbeerkerne im langen Finale. Was für eine Delikatesse!

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): Parker 94/100, Wine Spectator 89-92/100, Antonio Galloni 89-92/100, Jeb Dunnock 93+/100, J. Robinson 17/20

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2024–2040

Rebsorte(n): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0548816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand Mayne

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 94/100, Wine Spectator 89-92/100,
Antonio Galloni 89-92/100, Jeb Dunnock
93+/100, J. Robinson 17/20
Rebsorte(n): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife: 2024–2040
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.