



2019 Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Eine hervorragende Mischung der Jahrgänge 1989, 2010 und 2016

Beschreibung:

Die Appellation Listrac-Médoc, zwischen Pauillac und Margaux gelegen, ist bekannt für Weine mit einem hervorragenden Genuss- Preis-Verhältnis. Seit vielen Jahren ein sicherer Wert aus dieser Gegend ist der Château Mayne Lalande. Er zeigt sich mit der vom Bordeaux erwarteten Klasse und Komplexität, gleichzeitig dürfen Sie sich auf einen hohen Trinkgenuss einstellen.

Degustationsnotiz:

Purpur mit undurchsichtiger Mitte und Granatrand. Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet, dahinter zarter Veilchenduft und tiefgründige Würze. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt stützenden kakaoartigen Tanninen, der Wein sprüht vor Energie. Im gebündelten Finale ein voller Korb mit schwarzen Johannisbeeren, Graphitspuren und fein salzigem Extrakt. Bernard erinnert der 2019er an eine Mischung der Jahrgänge 1989 aufgrund der Reife sowie 2010 und 2016 für den Ausdruck der Rebsorte Cabernet Sauvignon.

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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Listrac
Produzent:	Château Mayne Lalande
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 88-90/100, Jeb Dunnuck 88-90/100
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2026-2042
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0103719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 91/100, WeinWisser 18/20,
Antonio Galloni 88–90/100, Jeb Dunnock
88–90/100
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit
Verdot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife: 2026–2042
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.