



2011 Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Ein nobler, grossartiger und auch beruhigender Grand-Mayne der zeigt, dass das Terroir wichtiger war als die Vinifikation.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Viel schwarze Kirschen, kaltes Schwarzbrot, Lakritze, zeigt sich tiefgründig. Im Gaumen elegant, wieder deutlich schwarzbeerig, elegante Tannine.

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 91/100, René Gabriel 17/20

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Traubensorte(n):

75% Merlot, 15% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Originalgebinde:

6er-Holzbox

Artikelnummer:

0548811075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand Mayne

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 91/100, René Gabriel 17/20
Traubensorte(en): 75% Merlot, 15% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2032
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.