



## 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.