2015 Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

"A stylish Saint Emilion." Neil Martin

Degustationsnotiz:
Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Geniales Bouquet, viel Brombeeren, sanft mit Schokotönen unterlegt und dezent laktische Züge zeigend. Im zweiten Ansatz Lakritze und Rauchspuren. Samtener Gaumenfluss, konzentriert aber doch viel Charme zeigend. Irgendwie spürt man die enorme Konzentration nicht, weil jetzt schon unglaublich viel Harmonie vorhanden ist. Das Finale ist ellenlang. Hier liegt vielleicht noch ein Punkt mehr drin. Er ist irgendwie schon fast in Griffnähe.

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 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100, James Suckling 92/100
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2022–2042
Rebsorte(n):	80% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0548815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand Mayne

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100, James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	80% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2022–2042
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de