



Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

«Full and concentrated, with a firm, chewy texture, it delivers a spicy finish.» Lisa Pe

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Sattes Granatrot mit violetter Rand. Verspieltes Waldhimbeerbouquet, dahinter frischer Schattenmorellensaft. Am Gaumen mit seidiger Textur und feinkörnigem Extrakt, eine Eleganz wie eine Ballerina. Im gebündelten Finale rote Beeren, saftig, mit gutem Zug, das ist was für Feinsentrinker!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): 67% Merlot, 33% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0548818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand Mayne

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Neal Martin 94/100, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnuck 92+/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	67% Merlot, 33% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.