



2016 Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Der beste Cru Bourgeois 2016

Beschreibung:

Der Jahrgang 2016 vom Château Mayne Lalande ist wahrhaft outstanding. Gewöhnlich präsentiert sich der Listrac gerne burschikos und muskelbepackt – doch diesmal ist es komplett anders. Eine außergewöhnliche Dichte und Souplesse, die er seit dem Jahrgang 2004 nicht mehr gezeigt hat.

Degustationsnotiz:

Purpur mit violetterm Rand. Komplexes, blaubeeriges Bouquet mit Brombeeren und Veilchen, dahinter viel Cassis und dunkle Edelhölzer. Molliger Gaumen mit feinmehligem Tannin und charaktervoller Struktur; endet in einem langen Finale mit einem Korb voll Heidelbeeren und Schokonoten. Grossartiger Listrac, auf gleichem Niveau wie der grandiose 2004er!

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 92/100, Score 18/20, WeinWisser 18/20
Herstellung:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2024–2036
Traubensorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0103716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Score 18/20,
WeinWisser 18/20
Traubensorte(en): 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit
Verdot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife: 2024–2036
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.