



2016 Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Einer der besten Crus Bourgeois

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 charaktvoller 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

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(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
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.