



2018 Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

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

Degustationsnotiz:

Sattes Granatrot mit violetterm 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 Finessentrinker!

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):	Neal Martin 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnock 92+/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2026–2042
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
Bewertung(en): Neal Martin 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnock 92+/100
Rebsorte(n): 67% Merlot, 33% Cabernet Franc
Trinkreife: 2026–2042
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
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.