



2010 Château Mayne Lalande

Cru Bourgeois, Lustrac-Médoc AOC

Topwein von Bernard Lartigue

Beschreibung:

Mayne Lalande ist für uns der beste Wein aus dem Gebiet Lustrac-Médoc.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Herrliches Cassis- und Brombeerbouquet, geradlinig und ziemlich offen. Im Gaumen erstaunlich saftig, mit gut partizipierenden Tanninen die sich ziemlich fein zeigen, langes Finale. Bernard Lartigue hat hier eine mittlere Variante gewählt und wird einen gezähmten, dafür umso eleganteren Mayne-Lalande in die Flaschen füllen.

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):

René Gabriel 17/20

Herstellung:

16 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Traubensorte(n):

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Originalgebinde:

12er-Karton

Artikelnummer:

0103710075C7000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mayne Lalande

Cru Bourgeois
Lustrac-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 17/20
Traubensorte(en):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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.