



2012 Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Neil Martin: «A stylish St-Emilion»

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Wohligen, schwarzbeerigen Bouquet, frisch abgekochte, erkaltete Brombeerenkonfitüre, schwarze Schokolade und Pralinen. Samtiger Gaumen, viel Lakritze und schwarzer Pfeffer, enorm lang. Hat vielleicht mehr Rasse als Klasse doch das ist mir egal bei dieser absolut genialen Aromatik.

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):	René Gabriel 18/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Traubensorte(n):	88% Merlot, 12% Cabernet Franc
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0548812075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Grand Mayne

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 18/20
Traubensorte(en): 88% Merlot, 12% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.