



## 2009 Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Knüpft an den grossen 98er an!

**Nota di degustazione:**

Chapeau Jean-Antoine Nony! Tiefes Purpur; satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Wohlig ausströmendes Brombeerenbouquet; mittleren Druck zeigend, ist dabei aber vielschichtig und fein. Aromatischer Gaumen, feine Tannine und gut stützende Säure in der mittelfeinen, noch verlangenden Adstringenz, erst im Finale kommt der volle Aromendruck.

**Abbinamenti:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Paese d'origine:**

Francia

**Regione:**

Bordeaux

**Sottoregione:**

St-Emilion e Satelliti

**Produttore:**

Château Grand Mayne

**Valutazioni:**

Parker 93/100, Wine Spectator 90-93/100, WeinWisser 18/20

**Gradazione alcolica:**

14.5 %

**Maturità:**

Jetzt bis 2028

**Numero di articolo:**

0548809

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Grand Mayne**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 93/100, Wine Spectator 90-93/100,  
WeinWisser 18/20  
**Maturità:** Jetzt bis 2028  
**Gradazione  
alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.