



2018 Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Genuss-Preis-Gewinner aus Listrac

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit violetterm Rand. Intensives Schattenmorellenbouquet mit edler Kräuternote, dahinter schwarze Johannisbeeren und Veilchen. Am Gaumen mit feinsandigem Extrakt und engmaschigem Körper. Im gebündelten Finale Pflaumenhaut und Waldhimbeerdrops, endet mit typischer Listrac-Adstringenz.

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 91–92/100, Score 18/20, Antonio Galloni 89/100

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2025–2040

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0103718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 91–92/100, Score 18/20, Antonio Galloni 89/100
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.