



2019 Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Überflieger aus Listrac

Beschreibung:

Die Appellation Listrac-Médoc, zwischen Pauillac und Margaux gelegen, ist bekannt für Weine mit einem hervorragenden Genuss- Preis-Verhältnis. Seit vielen Jahren ein sicherer Wert aus dieser Gegend ist der Château Mayne Lalande. Er zeigt sich mit der vom Bordeaux erwarteten Klasse und Komplexität, gleichzeitig dürfen Sie sich auf einen hohen Trinkgenuss einstellen.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet, dahinter zarter Veilchenduft und tiefgründige Würze. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt stützenden kakaoartigen Tanninen. Im gebündelten Finale ein Korb voll mit Schwarzen Johannisbeeren, Grafitspuren und fein salzigem Extrakt.

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:FrankreichRegion:BordeauxSubregion:Listrac

Produzent: Château Mayne Lalande

Bewertung(en): James Suckling 91/100, Score 18/20, Antonio Galloni 88–90/100,

Jeb Dunnuck 88-90/100, WeinWisser 18/20

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.5 %
Trinkreife: 2026–2042

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

Cabernet Franc

Artikelnummer: 0103719



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): James Suckling 91/100, Score 18/20, Antonio

Galloni 88-90/100, Jeb Dunnuck 88-90/100,

WeinWisser 18/20

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

Verdot, 5% Cabernet Franc

Trinkreife: 2026–2042 Weinbau: Traditionell

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.5 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.