



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.