



## Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Ein traumhafter Pinot Noir von alten Reben

### Beschreibung:

Frédéric Magnien zählt zu den erfolgreichen dynamischen Winemakern mit langer Familientradition. Er kombiniert sein Wissen und seine Erfahrungen aus Übersee mit dem traditionellen Weinanbau des Burgunds. Seine Weine genießen in der Fachwelt hohes Ansehen, da er auf natürlichen Anbau und mehr als 40 Jahre alte Reben setzt.

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granatrot mit dezent violetten Reflexen, wildes, spannendes Bouquet mit sowohl roten als auch schwarzen Beeren, Wildkräutern, Lakritzen und erdig-kühlen Nuancen. Am Gaumen saftig und fruchtbetont, köstlich und animierend in seiner Frucht. Ein klassischer Gevrey mit schöner Extraktsüsse aus roter Beerenfrucht, Cassis, Schwarzkirsche, dazu die typische, feinwürzige Kalksteinmineralik und -Würze. Zugleich feingliedrig und verspielt, aber auch kraftvoll und finessenreich-komplex. Langes, recht nachhaltiges Finale.

### Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

### Servierempfehlung:

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Côte de Nuits

**Produzent:** Frédéric Magnien (Bio)

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0870323

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes  
Frédéric Magnien (Bio)

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Ratings:</b>       | Score 19/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir   |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01  |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%   |
| <b>Servier:</b>       | Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.<br>Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren<br>und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert<br>werden soll. |