



## Vosne-Romanée AOC

Maizières, Frédéric Magnien (Bio)

Aus magischem Terroir

### Beschreibung:

Dieser Pinot Noir stammt aus der legendären Weinbaugemeinde Vosne-Romanée, deren Böden und Mikroklima zum besten Terrain der Burgunderwelt zählen. Der «Maizières» von Frédéric Magnien spiegelt diese einzigartigen Bedingungen perfekt wider: tiefgründige Kalksteinböden und eine perfekte Ausrichtung, die den Reben sowohl Eleganz als auch kraftvolle Struktur verleihen, prägen den Charakter dieses Pinot Noir. Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und einem Hauch von Trüffel entfalten sich in einem Wein, der sowohl verführerische Finesse als auch Tiefe zeigt – ein wahrhaftiger Ausdruck von Vosne-Romanée.

### Degustationsnotiz:

Sublimer, nobler, erdig-würziger Duft mit jugendlicher Frucht. Am Gaumen so jung noch leicht verschlossen, öffnet sich minütlich mit Luftzufuhr, zeigt seine großartigen Anlagen mit satter, betörender Frucht, Kirschen, Veilchen und Himbeeren – würzig unterlegt. Typischer Gout de Terroir mit Aromen nassen Waldbodens und mineralischer Ader.

### 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:** 0871323

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vosne-Romanée AOC

Maizières  
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. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.