



Fixin AOC

Clos Marion, Frédéric Magnien (Bio)

Wiederentdecktes Top-Terroir

Beschreibung:

Die Appellation Fixin erfährt derzeit unter Kennern eine wahre Renaissance, zählte sie doch vor 150 Jahren zu den besten Terroirs des Burgund – Fixins gehörten einst zu den teuersten Weinen der Region. Fixin liegt nördlich der weltberühmten Gemeinde Gevrey Chambertin und umfasst nur rund 100 Hektar Rebfläche, die nach Osten ausgerichtet ist und mit Böden aus Kalkstein und kleinen Mergel-Anteilen hervorragende Voraussetzungen für exzellente Weine besitzt. Da die Crus aus Fixin aber nicht den legendären Ruf vieler anderer Appellation an der Côte de Nuits geniessen, bieten sie oft einen erschwinglichen Einstieg in die Welt der grossen Rotweine des Burgund – was Frédéric Magniens Fixin eindrucksvoll unter Beweis stellt.

Degustationsnotiz:

Kraftvoll-leuchtendes Rot mit violetten Reflexen, im Duft mit attraktiver Fruchtwürze, Vanille und zart erdigen Noten. Viel Himbeerfrucht, dazu Kirsche und andere rote Beeren, recht gute Länge und Nachhall, Aromen von tiefroten Himbeeren, milde Potpourri-Gewürze mit Vanilleuntertönen. jugendliche, feine und elegante Art mit Mineralität und bestens integrierter Säure. Gute Länge im Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

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

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: 1240223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fixin AOC

Clos Marion
Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.