

Marsannay AOC

Favières, Frédéric Magnien (Bio)

Marsannay – eine oft unterschätzte Appellation

Beschreibung:
Im 19. Jahrhundert wurden die Weine aus Marsannay hoch geschätzt, allerdings wurden sie damals meist aus Gamay oder Aligoté hergestellt. Pinot Noir und Chardonnay haben sich erst in den vergangenen Jahrzehnten hier etabliert, weswegen die Reputation nicht so gross ist wie bei den berühmtesten Appellationen an der Côte de Nuits. Die Weine sind jedoch erstklassig – so wie der Bilderbuch-Marsannay von Frédéric Magnien: fein, leicht, elegant und mit delikater rotbeeriger Fruchtaromatik, die durch 18 Monate Barriquereife perfekt verfeinert wird.
Aromenprofil:

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.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Frédéric Magnien (Bio)
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.0%
Artikelnummer:	1240323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marsannay AOC

Favières
Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch