



Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Edler Gevrey-Chambertin aus Spitzenjahr 2019

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:

Strahlendes Granatrot, im Bouquet fruchtbetont mit roten und schwarzen Beeren, Kräutern, Lakritze und ledrig-erdigen Nuancen. Am Gaumen vollmundig, herrlich saftig, extrem animierende und köstliche Pinotfrucht, Brombeeren, Heidelbeeren, Cassis und dunkle Kirschen dominieren. Kommt intensiv und extraksüß daher, bei aller Kraft mit der typischen burgundischen Finesse und Vibration ausgestattet. Mengenmäßig gab es nur wenig Wein, aber was dann geerntet werden konnte, ist Weltklasse! Langer, nachhaltiger Abgang bietet.

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:

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
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.