



## Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Gevrey-Chambertin aus 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:

Funkelndes Granatrot mit violetten Reflexen, animierendes, spannendes Bouquet mit sowohl roten als auch schwarzen Beeren, Wildkräutern, Lakritzen und erdig-kühlen Noten. Im Glas saftig und fruchtbetont, köstlich und animierend in seiner Frucht. Viel Extraktsüsse aus roter Beerenfrucht, Cassis, Schwarzkirsche, dazu die typische, feinwürzige Kalksteinmineralik und -Würze. Zugleich feingliedrig und verspielt, aber auch kraftvoll und finessenreich-komplex. Langes, 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:

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%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2033

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

**Artikelnummer:** 0870320

## 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>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2033                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01                                                                                                                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |