



Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Ein traumhafter Pinot Noir von alten Reben

Beschreibung:

Wenn ein Wein seinesgleichen in der gesamten Weinwelt suchen muss, dann der 2022 Gevrey-Chambertin AOC von Frédéric Magnien. Aus alten Reben, die über vier Jahrzehnten Erfahrung in sich tragen, entsteht dieser Pinot Noir mit einer Tiefe, die sofort fesselt. Magnien vereint meisterhaft Tradition mit innovativen Anbaumethoden und schafft so ein unverwechselbares Erlebnis. Jeder Schluck lässt die Geschichte der burgundischen Erde lebendig werden – ein Genuss, der den Moment veredelt und tief berührt. Ein Wein, der mit jedem Tropfen mehr zu erzählen vermag.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granatrot mit dezent violetten Reflexen, wildes, spannendes Bouquet mit sowohl roten als auch schwarzen Beeren, Wildkräutern, Lakritzen und erdig-kühlen Nuancen. Am Gaumen saftig und fruchtbetont, köstlich und animierend in seiner Frucht. Ein klassischer Gevrey mit schöner Extraktsüsse aus roter Beerenfrucht, Cassis, Schwarzkirsche, dazu die typische, feinwürzige Kalksteinmineralik und -Würze. Zugleich feingliedrig und verspielt, aber auch kraftvoll und finessenreich-komplex. Langes, recht 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 2035

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0870322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
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.