



Fixin AOC

Coeur de Violette, Frédéric Magnien

Wiederentdecktes Top-Terroir

Beschreibung:

Die Appellation Fixin erfährt derzeit unter Kennern eine echte Renaissance. Zählte sie doch vor 150 Jahren zu den besten Terroirs des Burgunds. Fixins waren einst die teuersten und höchstangesehenen Weine des Burgunds – besser als so manche Grands Crus.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Purpur, betörender Duft reifer schwarzer Kirschen, Johannisbeeren, Gewürzen und feiner Mineralität. Am Gaumen vollmundig, cremig und rundum attraktiv. Viel saftige Frucht dunkler Kirschen, Pflaumen, dazu eine Vielzahl wilder Kräuter, rauchige Aromen und gemahlener Kalkstein. Herrlich eindringlich und nachhaltig, idealtypische und harmonische Säurestruktur, besitzt unglaubliche Trinkanimation und Frische. Satter Nachhall.

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0870420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fixin AOC

Coeur de Violette
Frédéric Magnien

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Weinbau: | Traditionell |
| 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. |