



Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Eines der besten Terroirs in Burgund

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. Das Terroir gilt als eines der besten im Burgund, was die enorme Nachfrage in den letzten 10 Jahren erklärt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes, kräftiges Pinot-rot, elegant-verführerischer Duft reifer roter Beeren mit erdig-würziger Aromatik. Finessenreich und feingliedrig am Gaumen, zeigt viel konzentrierte Frucht schwarzer Kirschen, Cassis, Veilchen, Kräuter mit einer subtilen Röstaromatik der Barriques. Schöne Länge und Druck am Gaumen, zeigt den grossartigen Jahrgang und die Güte seines Terroirs aus Chambolle-Musigny.

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%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0870521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien (Bio)

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