



Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Hochfeiner, eleganter Verführer

Beschreibung:

Dieser Premier Cru von Frédéric Magnien vereint die Finesse des Terroirs von Chambolle-Musigny mit der Kraft alter Reben. Feine Aromen von roten Beeren und florale Nuancen verbinden sich mit seidiger Textur, subtiler Würze und bemerkenswerter Länge. Ein Pinot Noir von eindringlicher Eleganz und tiefer Ausdruckskraft.

Degustationsnotiz:

Leuchtend rotes Purpur, äußerst charmantes Bouquet mit viel Pinotfrucht und Gewürzen. Am Gaumen perfekter Einklang von reifer Frucht, seidig-samtiger Tanninstruktur und animierender Frische und Eleganz. Schöne, saftige Frucht mit guter Länge bis ins Finale. Tres Chambolle durch seine unwiderstehliche Finesse.

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: Vieilles Vignes

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0870715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC
Vieilles Vignes

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20, Allen Meadows (89-92)/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	20 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.