



Chambolle-Musigny

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

Legendäre 1er Cru Lage mit Anmut, Kraft und Eleganz

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:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

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 2037
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC
Vieilles Vignes

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.