



Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Grand Cru Kult-Lage des Burgunds, der Name ist Programm!

Beschreibung:

Der Weltruf von Gevrey-Chambertin basiert auf der aussergewöhnlichen Exzellenz der dort gelegenen Grands Cru-Terroirs – wie dieser geniale Charmes-Chambertin von Frédéric Magnien eindrucksvoll belegt. Die Komplexität des felsigen Bodens und ein hoher Bestand an alten Rebstöcken bilden die Grundlage für einen üppigen, robusten und strukturierten Wein.

Degustationsnotiz:

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: 20 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): Pinot Noir

Artikelnummer: 0871114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC
Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.