



Vosne-Romanée AOC

Maizières, Frédéric Magnien (Bio)

Aus magischem Terroir

Beschreibung:

Dieser Pinot Noir stammt aus der legendären Weinbaugemeinde Vosne-Romanée, deren Böden und Mikroklima zum besten Terrain der Burgunderwelt zählen. Der «Maizières» von Frédéric Magnien spiegelt diese einzigartigen Bedingungen perfekt wider: tiefgründige Kalksteinböden und eine perfekte Ausrichtung, die den Reben sowohl Eleganz als auch kraftvolle Struktur verleihen, prägen den Charakter dieses Pinot Noir. Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und einem Hauch von Trüffel entfalten sich in einem Wein, der sowohl verführerische Finesse als auch Tiefe zeigt – ein wahrhaftiger Ausdruck von Vosne-Romanée.

Degustationsnotiz:

Sublim, nobler, erdig-würziger Duft mit jugendlicher Frucht. Am Gaumen so jung noch leicht verschlossen, öffnet sich minütlich mit Luftzufuhr, zeigt seine großartigen Anlagen mit satter, betörender Frucht, Kirschen, Veilchen und Himbeeren – würzig unterlegt. Typischer Gout de Terroir mit Aromen nassen Waldbodens und mineralischer Ader.

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:	Frédéric Magnien (Bio)
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0871319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

Maizières

Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Allen Meadows 88-91/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.