



Fixin AOC

Clos Marion, Frédéric Magnien

Village-Wein aus der Nähe von Dijon

Beschreibung:

Die Appellation Fixin erfährt derzeit unter Kennern eine wahre Renaissance, zählte sie doch vor 150 Jahren zu den besten Terroirs des Burgund – Fixins gehörten einst zu den teuersten Weinen der Region. Fixin liegt nördlich der weltberühmten Gemeinde Gevrey Chambertin und umfasst nur rund 100 Hektar Rebfläche, die nach Osten ausgerichtet ist und mit Böden aus Kalkstein und kleinen Mergel-Anteilen hervorragende Voraussetzungen für exzellente Weine besitzt. Da die Crus aus Fixin aber nicht den legendären Ruf vieler anderer Appellation an der Côte de Nuits genießen, bieten sie oft einen erschwinglichen Einstieg in die Welt der grossen Rotweine des Burgund – was Frédéric Magniens Fixin eindrucksvoll unter Beweis stellt.

Degustationsnotiz:

Kraftvoll-leuchtendes Rot mit violetten Reflexen, im Duft mit attraktiver Fruchtwürze, Vanille und zart erdigen Noten. Viel Himbeerfrucht, Kirsche und andere vor allen Dingen rote Beeren, recht gute Länge und Nachhall, Aromen von tiefroten Himbeeren, milde Potpourri-Gewürze mit Vanilleuntertönen. Jugendliche, feine und elegante Art mit Mineralität und bestens integrierter Säure. Gute Länge im Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1240221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fixin AOC

Clos Marion
Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
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.