



## Marsannay AOC

Favières, Frédéric Magnien

Marsannay – eine oft unterschätzte Appellation

### **Beschreibung:**

Im 19. Jahrhundert wurden die Weine aus Marsannay hoch geschätzt, allerdings wurden sie damals meist aus Gamay oder Aligoté hergestellt. Pinot Noir und Chardonnay haben sich erst in den vergangenen Jahrzehnten hier etabliert, weswegen die Reputation nicht so gross ist wie bei den berühmtesten Appellationen an der Côte de Nuits. Die Weine sind jedoch erstklassig – so wie der Bilderbuch-Marsannay von Frédéric Magnien: fein, leicht, elegant und mit delikater rotbeeriger Fruchtaromatik, die durch 18 Monate Barriquereife perfekt verfeinert wird.

### **Degustationsnotiz:**

### **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%

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1240321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Marsannay AOC

Favières  
Frédéric Magnien

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.