

2016 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Gevery-Chambertin steht für die bestenPinots der Welt!

Beschreibung:
Frédéric Magnien zählt zu den erfolgreichen dynamischen Winemakern mit langer Familientradition. Er kombiniert sein Wissen und seine Erfahrungen aus Übersee mit dem traditionellen Weinanbau des Burgunds. Seine Weine genießen in der Fachwelt hohes Ansehen, da er auf natürlichen Anbau und mehr als40 Jahre alte Reben setzt.
Degustationsnotiz:
Brillantes Granat, kraftvoller Duft nach Gewürzen, schwarzen und roten Früchten, Leder und Lakritze. Zeigt im Glas dann bereits ein breites Fruchtspektrum mit Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren Pflaumen und Kirschfrucht. Recht intensiv und eindringlich, extraktsüß, bei aller Finesse tiefgründig und reichhaltig. Die Fruchtsäure ist belebend, stützend, aber nie aufdringlich, sondern perfekt eingewoben. Konzentriert und seidig, dezente und ebenfalls harmonische Barriquenoten.
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
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Frédéric Magnien
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	21 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	21 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch