2016 Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien

Der Wein für jeden Tag von Frédéric Magnien

Degustationsnotiz:
Funkelndes intensives Rubinrot. Konzentriertes Bukett mit roten und schwarzen Beerenfrüchten, Gewürzen und floralen Noten. Im Glas recht gehaltvoll, saftig-konzentrierter und fruchtiger Bourgogne Rouge, der mit viel Schmelz, attraktiver Frucht und hervorragend integrierter, stützender Säure daher kommt und einfach nur Spaß macht. Die Tannine sind von bester Qualität, der Abgang zeigt sich mit guter Länge und Nachhall.
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:	Burgund
Produzent:	Frédéric Magnien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	19 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0871216

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	19 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