



## 2016 Vosne-Romanée AOC

Maizières, Frédéric Magnien (Bio)

Aus magischem Terroir

### 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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Nuits
<b>Produzent:</b>	Frédéric Magnien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	20 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0871316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Vosne-Romanée AOC**

Maizières

Frédéric Magnien (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	20 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.