



2003 Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC, Vieille Vigne, Frédéric Magnien

Ein hochfeiner, eleganter Verführer

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):
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.0 %
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Traubensorte(n): 100% Pinot Noir
Originalgebinde: 6er-Karton
Artikelnummer: 0870703075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC
Vieille Vigne
Frédéric Magnien

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in 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.