



2017 Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien (Bio)

Die Visitenkarte von Frédéric Magnien

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot. Konzentriertes Bukett mit roten und schwarzen Beerenfrüchten, Gewürzen mit floralen Noten. Trinkt sich recht gehaltvoll und konzentriert, angenehm saftig und fruchtbetonter 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 18/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0871217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Bio
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.