

## 2017 Nuits-St-Georges

Les Damodes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Ein herrlicher Klassiker von Frédéric Magnien

**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):**

**Ausbau:** 20 Monate in Barrique

**Weinbau:** Bio

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0870817



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Nuits-St-Georges**

Les Damodes 1er Cru AOC  
Frédéric Magnien (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** 20 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.