



## 2017 Fixin AOC

Coeur de Violette, Frédéric Magnien

Pinot Noir für jede Gelegenheit

### **Beschreibung:**

Die Appellation Fixin erfährt derzeit unter Kennern eine echte Renaissance. Zählte sie doch vor 150 Jahren zu den besten Terroirs des Burgunds. Fixins waren einst die teuersten und höchstangesehenen Weine des Burgunds – besser als so manche Grands Crus.

### **Degustationsnotiz:**

Strahlendes Purpurrot, köstlicher, verführerischer Duft mit Schwarzkirschen, roten Johannisbeeren, einer Spur schwarzem Pfeffer sowie erdig-würigen Aromen. Sehr attraktiv und bereits zugänglich – saftig-fleischig und eindringlich, satte Pinotfrucht, wieder schwarze Kirschen, Pflaumen ein Strauß Gewürze, Lakritze und Terroirwürze. Zeigt sich vollmundig, fruchtig, mit idealtypischer und harmonischer Säurestruktur, unglaubliche Trinkanimation und Frische. Intensives Finale, ein toller Wert, perfekt balanciert und schlicht köstlich.

### **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 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	21 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0870417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Fixin AOC**

Coeur de Violette  
Frédéric Magnien

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	21 Monate im 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.