



2017 Chambolle-Musigny

Baudes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Inbegriff burgundischer Finesse

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: 0199917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Baudes 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.