



## 2017 Morey-St-Denis

Clos Sorbè 1er Cru AOC, Frédéric Magnien

**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:** 18 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

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

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

**Artikelnummer:** 1018717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Morey-St-Denis**

Clos Sorbè 1er Cru AOC  
Frédéric Magnien

**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:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 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.