



2018 Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Der Inbegriff grosser Burgunder

Beschreibung:

Frédéric Magnien führt das traditionsreiche Familienweingut sehr erfolgreich und mit grosser Dynamik. Obwohl seine Weine viele klassische Elemente des Burgund zeigen, besitzen sie auch einen sehr modernen Zug und ermöglichen frühen Trinkgenuss. Sein Chambolle-Musigny gedeiht in erstklassigem Terroir und bietet einen spannenden Mix aus verführerischer Frucht und purer Finesse.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes, kräftiges Pinot-rot, elegant-verführerischer Duft reifer roter Beeren mit erdig-würziger Aromatik. Finessenreich und feingliedrig am Gaumen, zeigt viel konzentrierte Frucht schwarzer Kirschen, Cassis, Veilchen, Kräuter mit einer subtilen Röstaromatik der Barriques. Schöne Länge und Druck am Gaumen, zeigt den großartigen Jahrgang und die Güte seines Terroirs aus Chambolle-Musigny.

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):	Score 18.5/20, Score 18.5/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Bio
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.