



2018 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Grosses Pinot-Kino

Beschreibung:

Frédéric Magnien zählt zu den erfolgreichendynamischen Winzern mit langer Familientradition. Er kombiniert sein Wissen und seine Erfahrungen aus Übersee mit dem traditionellen Weinanbau des Burgunds. Seine Weine genießen in der Fachwelt hohes Ansehen, da er auf natürlichen Anbau und mehr als 40 Jahre alte Reben setzt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granat, offenes, feinwürziges Bouquet roter und schwarzer Beerenfrüchte, Gewürze, zart ledrige Anklänge und nasses Unterholz. Am Gaumen ungemein großzügig in der Frucht, offen, saftig, mit satter Pinotfrucht, Heidelbeeren, Brombeere, Cassis und Schwarzkirschen. Aus dem Superjahrgang intensiv, extraktsüß und vollmundig. Verführung, Finesse und animierende Frische mit feinsten Fruchtsäure und Terroirmineralität. Nahezu perfekter Villages aus alten Reben, der konzentriert und seidig mit perfektem Holz- und Amphoreneinsatz daherkommt und einen langen, eindringlichen Abgang bietet

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 19/20
Ausbau:	21 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	21 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.