



2018 Fixin AOC

Coeur de Violette, Frédéric Magnien

Eleganter Pinot von Magnien

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:

Attraktives Purpurrot, reifer, sinnlicher Duft schwarzer Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Gewürzen und erdigen Noten. Trinkt sich aus diesem Top-Jahrgang herrlich: fleischig und eindringliche, saftig, viel dunkle Kirschfrucht, Pflaumen, ein Strauß Gewürze, Lakritze und gemahlener Stein. Recht vollmundig, mit idealtypischer und harmonischer-dezenter Säurestruktur, besitzt unglaubliche Trinkanimation und Frische. Satter Nachhall, ein maskuliner Typ, 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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Frédéric Magnien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	21 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fixin AOC

Coeur de Violette
Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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.