

2015 Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Beschreibung:
Frédèric Magnien zählt zu den erfolgreichen, dynamischen Winemakern 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. Das Terroir gilt als eines der besten im Burgund, was die enorme Nachfrage in den letzten 10 Jahren erklärt.

Degustationsnotiz:
Funkelndes, kräftiges Pinot-rot, verführerischer und eleganter Duft roter Beeren mit erdig-würziger Note. Reif und großzügig am Gaumen, zeigt viel konzentrierte Kirschfrucht, etwas Zitrus und verschiedene Gewürze. Im Finale zeigt sich die Klasse des Jahrgangs, der Wein bleibt eindrucksvoll lang and persistent im Mund, herrlicher und feiner Chambolle bester Herkunft in Bio-Qualität.

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, Antonio Galloni 88-90/100
Ausbau:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Antonio Galloni 88-90/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch