



2015 Chambolle-Musigny

Baudes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Inbegriff burgundischer Finesse

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
Herstellung:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0199915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Baudes 1er Cru AOC
Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20
Traubensorte(en): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Bio
Herstellung: 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.