



2021 Pinot Noir Fééric

Bourgogne Côte-d'Or AOC, Frédéric Magnien

Überzeugende Visitenkarte von Frédéric Magnien

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot. Im Duft verführerische Frucht roter und schwarzer Beerenfrucht, Kräuter und zart floralen Noten. Im Glas aus diesem Top-Jahrgang recht gehaltvoll, saftig-konzentriert und vollfruchtiger Bourgogne Rouge, der mit viel Schmelz, attraktiver Frucht und hervorragend integrierter, stützender Säure daherkommt und einfach nur Spaß macht. Tannine bester Qualität, im Finale mit guter Länge und Nachhall.

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:	Burgund
Produzent:	Frédéric Magnien
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0871221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Fééric

Bourgogne Côte-d'Or AOC
Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im 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.