



## 2021 Nuits-St-Georges

Les Damodes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Ein herrlicher Klassiker von Frédéric Magnien

### Beschreibung:

Diese von hartem Kalkstein geprägte Parzelle der Premier Cru-Lage «Les Damodes» liegt zwischen Vosne-Romanée und Nuits-Saint-Georges. Als perfekte Melange der beiden grossen Terroirs verbindet dieser Pinot Noir von Frédéric Magnien die anmutige Eleganz und die aromatische Harmonie von Vosne-Romanée mit der komplexen Struktur und dem grossen Reifepotential von Nuits-St-Georges.

### Degustationsnotiz:

Schöne Farbintensität, feinwürziger Duft mit dezenten Röstaromen der Barriques, sowohl schwarze als auch rote Beerenfrüchte mit erdig-rauchiger Note. Am Gaumen energiegeladen und dicht mit viel Intensität und Länge ausgestattet, verführerische Himbeer- und Kirschfrucht dominieren. Man merkt, dass diese exzellente Lage Damodes auf der Seite von Vosne-Romanée liegt und so Charakter auch dieser Spitzenherkunft in sich trägt. Die Tannine sind feinsten Herkommens, alles ist perfekt eingebunden bis ins lange Finale. Großartiger Pinot aus Spitzenjahrgang.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Nuits
<b>Produzent:</b>	Frédéric Magnien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0870821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Nuits-St-Georges**

Les Damodes 1er Cru AOC  
Frédéric Magnien (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.