



2014 Echezeaux

Grand Cru AOC, Frédéric Magnien

Legendärer Grand Cru, streng limitiert!

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):	
Herstellung:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2020–2041
Traubensorte(n):	100% Pinot Noir
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0871014075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Echezeaux

Grand Cru AOC

Frédéric Magnien

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 100% Pinot Noir
Trinkreife: 2020–2041
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 20 Monate in 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.