



2015 Vosne-Romanée AOC

Maizières, Frédéric Magnien (Bio)

Aus magischem Terroir

Degustationsnotiz:

Kühle und distinguierte, erdig-würzige Nase, florale Aromen und feine Frucht. Trinkt sich dann wie ein Vosne aus großem Jahrgang schmecken soll: viel satte Frucht, Veilchen und reife Himbeeren mit würzigen Anklängen. Zeigt aus 2015 dann auch die Portion Sinnlichkeit und Saftigkeit der Aromen, dazu die typische Terroirmineralität, Spannung und pure Trinkanimation. Ein Wein mit grandioser Zukunft, ein sicherer Wert!

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 19/20
Herstellung:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Traubensorte(n):	100% Pinot Noir
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0871315075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

Maizières

Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Traubensorte(en):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
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.