2022 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Ein traumhafter Pinot Noir von alten Reben

Beschreibung:
Frédéric Magnien zählt zu den erfolgreichen dynamischen Winemakern mit langer Familientradition. Er kombiniert sein Wissen und seine Erfahrungen aus Übersee mit dem traditionellen Weinanbau des Burgunds. Seine Weine geniessen in der Fachwelt hohes Ansehen, da er auf natürlichen Anbau und mehr als 40 Jahre alte Reben setzt.
Degustationsnotiz:
Leuchtendes Granatrot mit dezent violetten Reflexen, wildes, spannendes Bouquet mit sowohl roten als auch schwarzen Beeren, Wildkräutern, Lakritzen und erdig-kühlen Nuancen. Am Gaumen saftig und fruchtbetont, köstlich und animierend in seiner Frucht. Ein klassischer Gevrey mit schöner Extraktsüsse aus roter Beerenfrucht, Cassis, Schwarzkirsche, dazu die typische, feinwürzige Kalksteinmineralik und -Würze. Zugleich feingliedrig und verspielt, aber auch kraftvoll und finessenreich-komplex. Langes, recht nachhaltiges Finale.
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
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch