



2022 Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Eines der besten Terroirs in Burgund

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. Das Terroir gilt als eines der besten im Burgund, was die enorme Nachfrage in den letzten 10 Jahren erklärt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes, kräftiges Pinot-rot, elegant-verführerischer Duft reifer roter Beeren mit erdig-würziger Aromatik. Finessenreich und feingliedrig am Gaumen, zeigt viel konzentrierte Frucht schwarzer Kirschen, Cassis, Veilchen, Kräuter mit einer subtilen Röstaromatik der Barriques. Schöne Länge und Druck am Gaumen, zeigt den großartigen Jahrgang und die Güte seines Terroirs aus Chambolle-Musigny.

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 18.5/20
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio
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.