



## 2016 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Gevrey-Chambertin steht für die besten Pinots der Welt!

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

Brillantes Granat, kraftvoller Duft nach Gewürzen, schwarzen und roten Früchten, Leder und Lakritze. Zeigt im Glas dann bereits ein breites Fruchtspektrum mit Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren, Pflaumen und Kirschfrucht. Recht intensiv und eindringlich, extraktsüß, bei aller Finesse tiefgründig und reichhaltig. Die Fruchtsäure ist belebend, stützend, aber nie aufdringlich, sondern perfekt eingewoben. Konzentriert und seidig, dezente und ebenfalls harmonische Barriquenoten.

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Francia               |
| <b>Regione:</b>             | Borgogna              |
| <b>Sottoregione:</b>        | Côte de Nuits         |
| <b>Produttore:</b>          | Frédéric Magnien      |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 19/20           |
| <b>Vinificazione:</b>       | 21 Monate im Barrique |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale          |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2029        |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Pinot Noir       |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0870316               |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien

|                                 |                                                                                                                                                                |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Francia                                                                                                                                                        |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 19/20                                                                                                                                                    |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Pinot Noir                                                                                                                                                |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt bis 2029                                                                                                                                                 |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                                                                                                                                                   |
| <b>Vinificazione:</b>           | 21 Monate im Barrique                                                                                                                                          |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.0 %                                                                                                                                                         |
| <b>Servizio:</b>                | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine<br>Stunde vorher öffnen, degustieren und dann<br>entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll<br>oder nicht. |