



2016 Vosne-Romanée AOC

Maizières, Frédéric Magnien (Bio)

Aus magischem Terroir

Nota di degustazione:

Sublimar, nobler, erdig-würziger Duft mit jugendlicher Frucht. Am Gaumen so jung noch leicht verschlossen, öffnet sich minütlich mit Luftzufuhr, zeigt seine großartigen Anlagen mit satter, betörender Frucht, Kirschen, Veilchen und Himbeeren – würzig unterlegt. Typischer Gout de Terroir mit Aromen nassen Waldbodens und mineralischer Ader.

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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0871316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

Maizières

Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.