2017 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Großes Pinot-Kino

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:
Funkelndes Granatrot, offener, großzügiger und eindringlicher Duft dunkler Früchte, Gewürzen, zart ledrigen Anklängen und Lakritze. Wie viele 2017er offenherzig und saftig im Glas, mit satter Pinotfrucht, Heidelbeeren, Brombeere, Cassis und reifer Kirschfrucht, die dominieren. Recht ntensiv und extraksüß gewoben. Dabei natürlich die Finesse, Eleganz und animierende Frische mit feinster Fruchtsäure und Kalkmineralität jederzeit wahrend. Ziemlich perfekter Villages aus alten Reben, der konzentriert und seidig mit perfektem Holzeinsatz daher kommt und einen langen, eindringlichen Abgang bietet.
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:	21 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	21 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.

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