



2017 Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien (Bio)

Die Visitenkarte von Frédéric Magnien

Nota di degustazione:

Strahlendes Rubinrot. Konzentriertes Bukett mit roten und schwarzen Beerenfrüchten, Gewürzen mit floralen Noten. Trinkt sich recht gehaltvoll und konzentriert, angenehm saftig und fruchtbetonter Bourgogne Rouge, der mit viel Schmelz, attraktiver Frucht und hervorragend integrierter, stützender Säure daher kommt und einfach nur Spaß macht. Die Tannine sind von bester Qualität, der Abgang zeigt sich mit guter Länge und Nachhall.

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:	Borgogna
Produttore:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0871217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.