



2018 Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien

Großartiger Wert aus exzellentem Hause

Nota di degustazione:

Strahlendes Rubinrot. Im Duft verführerische Frucht roter und schwarzer Beerenfrucht, Kräuter und zart floralen Noten. Im Glas aus diesem Top-Jahrgang recht gehaltvoll, saftig-konzentriert und vollfruchtiger Bourgogne Rouge, der mit viel Schmelz, attraktiver Frucht und hervorragend integrierter, stützender Säure daherkommt und einfach nur Spaß macht. Tannine bester Qualität, im Finale 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
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0871218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 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.