



2015 Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Eines der besten Terroirs in Burgund

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. Das Terroir gilt als eines der besten im Burgund, was die enorme Nachfrage in den letzten 10 Jahren erklärt.

Nota di degustazione:

Funkelndes, kräftiges Pinot-rot, verführerischer und eleganter Duft roter Beeren mit erdig-würziger Note. Reif und großzügig am Gaumen, zeigt viel konzentrierte Kirschfrucht, etwas Zitrus und verschiedene Gewürze. Im Finale zeigt sich die Klasse des Jahrgangs, der Wein bleibt eindrucksvoll lang and persistent im Mund, herrlicher und feiner Chambolle bester Herkunft in Bio-Qualität.

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 18.5/20, Antonio Galloni 88-90/100
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870515

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Antonio Galloni 88–90/100
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2026
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.