2015 Chambolle-Musigny

Baudes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Inbegriff burgundischer Finesse

Descrizione del vino:
Als fast feminin kann man diesem Wein bezeichnen, er ist ausgesprochen elegant, finessenreich und subtil, mit einer spannenden Vielschichtigkeit. Das Tannin ist sensationell fein eingebunden, das Aroma von roten frischen Früchten betört sie Sinne.
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 2028
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0199915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Baudes 1er Cru AOC
Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2028
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.

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