



2014 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.

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:

Vinificazione:

20 Monate im Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

100% Pinot Noir

Numero di articolo:

0870514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien (Bio)

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticultura: 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.