



2015 Echezeaux

Grand Cru AOC, Frédéric Magnien

Einer der besten 1ers aus Spitzenjahrgang 2015!

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 19.5/20
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2041
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0871015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Echezeaux

Grand Cru AOC
Frédéric Magnien

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2041
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.