



2015 Fixin AOC

Coeur de Violette, Frédéric Magnien

Der Spitzenjahrgang 2015 aus der Reserve Magniens

Descrizione del vino:

Die Appellation Fixin erfährt derzeit unter Kennern eine echte Renaissance. Zählte sie doch vor 150 Jahren zu den besten Terroirs des Burgunds. Fixins waren einst die teuersten und höchstangesehenen Weine des Burgunds – besser als so manche Grands Crus.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Purpurrot, sinnlicher Duft mit Schwarzkirschen, roten Johannisbeeren, einer Spur schwarzem Pfeffer sowie erdig-würigen Aromen. Trinkt sich aus diesem Top-Jahrgang herrlich: fleischig und eindringliche, saftige Pinotfrucht, wieder schwarze Kirschen, Pflaumen ein Strauß Gewürze, Lakritze und gemahlener Stein. Voller Körper, mit idealtypischer und harmonischer Säurestruktur, besitzt unglaubliche Trinkanimation und Frische. Satter Nachhall, ein maskuliner Typ, toller Wert, perfekt balanciert und schlicht köstlich.

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 18/20
Vinificazione:	21 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fixin AOC

Coeur de Violette
Frédéric Magnien

Origine: Francia
Valutazioni: Score 18/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Maturità: Jetzt bis 2025
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 21 Monate in 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.