



2014 Fixin AOC

Coeur de Violette, Frédéric Magnien

Wiederentdecktes Topterroir

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:

Funkelndes Rot mit etwas Purpur, betörender Duft schwarzer Kirschen, Orangenzesten, schwarzer Pfeffer, Kaffeebohnen und erdige Noten. Am Gaumen fleischig-saftig, mit viel Würze, gemahlene Steine, Lakritze und darüber liegend wie schon in der Nase eine betörende Kirschfrucht. Die Säure ist idealtypisch und verleiht nahezu unbegrenzte Tribkanimation. Bietet viel satte Länge und Nachhall, ein maskuliner Typ, der seinen Nachbarn aus Gevrey-Chambertin sehr ähnlich ist. 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:	Falstaff 93/100, Score 18/20
Vinificazione:	20 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870414

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fixin AOC

Coeur de Violette
Frédéric Magnien

Origine:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 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.