



2015 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Ein traumhafter Pinot Noir von alten Reben

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.

Nota di degustazione:

Funkelndes Granatrot, köstlicher, großzügiger Duft mit viel dichter Würze, dunklen Früchten und Tiefe, Lakritze sowie ledrigen Anklängen. Sehr dicht und saftig, zeigt aufs Beste die ganze Klasse dieses Ausnahmejahrgangs: satte Pinotfrucht, Heidelbeeren, Brombeere, Cassis und reife Kirschfrucht dominieren, intensiv und extrasüß gewoben. Bei aller Kraft mit burgundischer Finesse und Vibration in Form animierender Frische mit feinsten Fruchtsäure und Kalkmineralität. Somit ein ziemlich perfekter Villages aus alten Reben, der konzentriert und seidig mit perfektem Holzeinsatz daher kommt und einen langen, eindringlichen Abgang bietet. Großartig.

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 19/20
Vinificazione:	21 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2031
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2031
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.