



2015 Vosne-Romanée AOC

Maizières, Frédéric Magnien (Bio)

Aus magischem Terroir

Nota di degustazione:

Kühle und distinguierte, erdig-würzige Nase, florale Aromen und feine Frucht. Trinkt sich dann wie ein Vosne aus großem Jahrgang schmecken soll: viel satte Frucht, Veilchen und reife Himbeeren mit würzigen Anklängen. Zeigt aus 2015 dann auch die Portion Sinnlichkeit und Saftigkeit der Aromen, dazu die typische Terroirmineralität, Spannung und pure Trinkanimation. Ein Wein mit grandioser Zukunft, ein sicherer Wert!

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:	20 Monate in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0871315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

Maizières

Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Bio
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.