



2014 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Ein Traum von Pinot Noir

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:

Leuchtendes Granat, reichhaltiger Duft mit viel Tiefe und Würze, schwarze und rote Früchte, Leder und Süßholz. Am Gaumen bietet dieser feine Pinot das ganze Spektrum an Früchten: Brombeere, Cassis, Heidelbeeren, Pflaumen und Kirschen. Sehr intensiv und eindringlich, extraktsüß, bei aller Finesse tiefgründig und reichhaltig. Explosiv und extrem komplex, die jahrgangstypische Fruchtsäure ist herrlich, erhält das vibrierende Element, das ein so konzentrierter und seidiger Pinot braucht, um ganz groß zu sein. Perfekter Holzeinsatz, langes, eindringliches Finale, 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:	20 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870314

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 2030
Viticultura:	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.