



2014 Vosne-Romanée AOC

Maizières, Frédéric Magnien (Bio)

Aus magischem Terroir

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:

Vinificazione: 20 Monate im Barrique

Viticultura: Bio

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 0871314

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vosne-Romanée AOC

Maizières

Frédéric Magnien (Bio)

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticoltura: Bio

Vinificazione: 20 Monate im Barrique

Gradazione 13.0 %

alcolica:

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.