2015 Morey-St-Denis AOC

Herbuottes, Frédéric Magnien (Bio)

Biozertifizierte Oberklasse

Descrizione del vino:
Auf die Morey-Weine aus seinem Heimatort ist Frédéric Magnien mit Recht besonders stolz. Basis sind mindestens 40-jährige Reben.
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
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Morey-St-Denis AOC

Herbuottes
Frédéric Magnien (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	20 Monate im 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch