



Chardonnay

Bourgogne Côte d'Or AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Die weiße Visitenkarte von Frédéric Magnien

Beschreibung:

Frédéric Magnien hat beste Beziehungen zu einer Reihe von Winzern, von denen er regelmäßig Trauben bezieht. Sein Team berät und unterstützt die Kollegen im gesamten Zyklus bis zur Ernte – es sind fast ausschliesslich nachhaltig arbeitende Weingüter mit alten Rebanlagen und niedrigen Erträgen. Auch Frédéric's Chardonnay entstammt einer solch fruchtbaren Partnerschaft. Das Resultat strahlt mit einem hellen Gelb aus dem Glas und hat einen intensiv floralen Duft in der Nase. Am Gaumen zeigen sich Zitrusfrüchte und Banane, alles sehr kraftvoll, aber dank der Säure auch gut strukturiert; mundfüllend bis zum saftigen geschmeidigen Abgang.

Degustationsnotiz:

Mittelgelb mit goldenem Rand. Gelbfruchtig geprägte Nase mit Golden Delicious, Pfirsich, Zitrus, unterlegt durch einen Hauch Minze und feiner Mineralität. Am Gaumen überaus elegant und mit glockenklarer Art, Zitrusfrüchte, Äpfel und leicht salziger Note. Zeigt viel Qualität und Substanz in seiner Klasse und wird auch Sie begeistern!

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Burgund
Produzent:	Frédéric Magnien (Bio)
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0871421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Bourgogne Côte d'Or AOC
Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.