

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Ein traumhafter Pinot Noir von alten Reben



Beschreibung:

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.

Aromenprofil:

Leuchtendes Granatrot mit dezent violetten Reflexen, wildes, spannendes Bouquet mit sowohl roten als auch schwarzen Beeren, Wildkräutern, Lakritzen und erdig-kühlen Nuancen. Am Gaumen saftig und fruchtbetont, köstlich und animierend in seiner Frucht. Ein klassischer Gevrey mit schöner Extraktsüße aus roter Beerenfrucht, Cassis, Schwarzkirsche, dazu die typische, feinwürzige Kalksteinmineralik und -Würze. Zugleich feingliedrig und verspielt, aber auch kraftvoll und finessenreich-komplex. Langes, recht nachhaltiges Finale.

Passt zu:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Frédéric Magnien (Bio)
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.