



Nuits-St-Georges

Les Damodes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Ein herrlicher Klassiker von Frédéric Magnien

Beschreibung:

Diese von hartem Kalkstein geprägte Parzelle der Premier Cru-Lage «Les Damodes» liegt zwischen Vosne-Romanée und Nuits-Saint-Georges. Als perfekte Melange der beiden großen Terroirs verbindet dieser Pinot Noir von Frédéric Magnien die anmutige Eleganz und die aromatische Harmonie von Vosne-Romanée mit der komplexen Struktur und dem großen Reifepotential von Nuits-St-Georges.

Aromenprofil:

Schöne Farbintensität, feinwürziger Duft mit dezenten Röstaromen der Barriques, sowohl schwarze als auch rote Beerenfrüchte mit erdig-rauchiger Note. Am Gaumen energiegeladen und dicht mit viel Intensität und Länge ausgestattet, verführerische Himbeer- und Kirschfrucht dominieren. Man merkt, dass diese exzellente Lage Damodes auf der Seite von Vosne-Romanée liegt und so Charakter auch dieser Spitzenherkunft in sich trägt. Die Tannine sind feinsten Herkunfts, alles ist perfekt eingebunden bis ins lange Finale. Großartiger Pinot aus Spitzenjahrgang.

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:	0870823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nuits-St-Georges

Les Damodes 1er Cru AOC
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.