



Pinot Noir Fééric

Bourgogne Côte-d'Or AOC, Frédéric Magnien

Überzeugende Visitenkarte von Frédéric Magnien

Beschreibung:

Ein zauberhafter Pinot Noir von Frédéric Magnien: Fein duftend nach roten Beeren, mit eleganter Frische und seidiger Textur. Fééric zeigt die pure Finesse der Côte-d'Or – subtil, lebendig und von eindringlicher Eleganz.

Aromenprofil:

Strahlendes Rubinrot. Im Duft verführerische rote und schwarze Beerenfrucht, Kräuter und zart florale Noten. Im Glas ein recht gehaltvoller, saftig-konzentrierter und vollfruchtiger Bourgogne Rouge, der mit viel Schmelz, attraktiver Frucht und hervorragend integrierter, stützender Säure daherkommt und einfach nur Spaß macht. Tannine bester Qualität, im Finale mit guter Länge und Nachhall.

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:	Burgund
Produzent:	Frédéric Magnien
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0871223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Fééric

Bourgogne Côte-d'Or AOC
Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
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.