

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (B

Der Inbegriff großer Burgunder

Beschreibung:

Frédéric Magnien führt das traditionsreiche Familienweingut sehr erfolgreich und mit großer Dynamik. Obwohl seine Weine viele klassische Elemente des Burgund zeigen, besitzen sie auch einen sehr modernen Zug und ermöglichen frühen Trinkgenuss. Sein Chambolle-Musigny gedeiht in erstklassigem Terroir und bietet einen spannenden Mix aus verführerischer Frucht und purer Finesse.

Aromenprofil:

Leuchtendes, kräftiges Pinot-rot, elegant-verführerischer Duft reifer roter Beeren mit erdig-würziger Aromatik. Finessenreich und feingliedrig am Gaumen, zeigt viel konzentrierte Frucht schwarzer Kirschen, Cassis, Veilchen, Kräuter mit einer subtilen Röstaromatik der Barriques. Schöne Länge und Druck am Gaumen, zeigt den großartigen Jahrgang und die Güte seines Terroirs aus Chambolle-Musigny.

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 Rinderschmorbraten, 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:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870518



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny AOC

Vieilles Vignes
Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.