



Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Ein hochfeiner, eleganter Verführer

Beschreibung:

Dieser Premier Cru von Frédéric Magnien vereint die Finesse des Terroirs von Chambolle-Musigny mit der Kraft alter Reben. Feine Aromen von roten Beeren und florale Nuancen verbinden sich mit seidiger Textur, subtiler Würze und bemerkenswerter Länge. Ein Pinot Noir von eindringlicher Eleganz und tiefer Ausdruckskraft.

Aromenprofil:

Leuchtend rotes Purpur, äußerst charmantes Bouquet mit viel Pinotfrucht und Gewürzen. Am Gaumen perfekter Einklang von reifer Frucht, seidig-samtiger Tanninstruktur und animierender Frische und Eleganz. Schöne, saftige Frucht mit guter Länge bis ins Finale. Tres Chambolle durch seine unwiderstehliche Finesse.

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:	Vieilles Vignes
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC
Vieilles Vignes

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Allen Meadows 91-93/100, 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.