



Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Grandioser Grand Cru aus einem der besten Jahrgänge der letzten Dekaden

Beschreibung:

Der Weltruf von Gevrey-Chambertin basiert auf der aussergewöhnlichen Exzellenz der dort gelegenen Grands Cru-Terroirs – wie dieser geniale Charmes-Chambertin von Frédéric Magnien eindrucksvoll belegt. Die Komplexität des felsigen Bodens und ein hoher Bestand an alten Rebstöcken bilden die Grundlage für einen üppigen, robusten und strukturierten Wein.

Aromenprofil:

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:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0871115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC
Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.