



Charmes-Chambertin

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

Rares Grand-Cru-Highlight von Frédéric Magnien in Bio-Qualität

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: 0871116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC
Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Allen Meadows 91-94/100, Score 19/20
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.