



## Charmes-Chambertin

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

Absolute Kult-Lage des Burgund

### 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.

### Degustationsnotiz:

### 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.

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

|                       |                                    |
|-----------------------|------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                         |
| <b>Subregion:</b>     | Côte de Nuits                      |
| <b>Produzent:</b>     | Frédéric Magnien (Bio)             |
| <b>Ausbau:</b>        | 20 Monate im Barrique              |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                              |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir                    |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0871117                            |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Charmes-Chambertin

Aux Mazoyères Grand Cru AOC  
Frédéric Magnien (Bio)

|                       |                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | Allen Meadows 89-91/100, Score 19/20                                                                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir                                                                                          |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01                                                                       |
| <b>Ausbau:</b>        | 20 Monate im Barrique                                                                                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                                    |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |