



## Pinot Noir Fééric

Bourgogne Côte-d'Or AOC, Frédéric Magnien

Überzeugende Visitenkarte von Frédéric Magnien

### **Beschreibung:**

Ein zauberhafter Pinot Noir von Frédéric Magnien: Fein duftend nach roten Beeren, mit eleganter Frische und seidiger Textur. Fééric zeigt die pure Finesse der Côte-d'Or – subtil, lebendig und von eindringlicher Eleganz.

### **Aromenprofil:**

Strahlendes Rubinrot. Im Duft verführerische rote und schwarze Beerenfrucht, Kräuter und zart florale Noten. Im Glas ein recht gehaltvoller, saftig-konzentrierter und vollfruchtiger Bourgogne Rouge, der mit viel Schmelz, attraktiver Frucht und hervorragend integrierter, stützender Säure daherkommt und einfach nur Spaß macht. Tannine bester Qualität, im Finale mit guter Länge und Nachhall.

### **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:** Burgund

**Produzent:** Frédéric Magnien

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0871222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir Fééric**

Bourgogne Côte-d'Or AOC  
Frédéric Magnien

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.