



Marsannay Blanc AOC

St-Jacques, Frédéric Magnien

Marsannay Blanc mit verführerischer Frucht und Cremigkeit

Beschreibung:

Marsannay ist die jüngste AOC von Burgund und wurde sehr schnell in den Rang einer kommunalen Appellation befördert. Sie gehören zu den prestigeträchtigen Weinbergen der Côte de Nuits. Marsannay liegt im Nördlichen Teil der Côte de Nuits und grenzt an den Südlichen Teil von Dijon.

Degustationsnotiz:

(st) Funkelndes Gelb im Glas, im offenen Bouquet mit reifer Mirabelle, Zitrus, Vanille und gemahlenen Nüssen. Im Glas vollmundig und mit viel Schmelz und Frucht ausgestattet. Man kann sogar von einer generösen Frucht sprechen, obwohl der Wein jederzeit auch frisch, lebendig und mineralisch-würzig bleibt. Seine Textur, Harmonie und Länge machen ihn jetzt bereits zu einem hervorragenden Speisebegleiter. Vollmundig und cremig bis in den nachhaltigen Abgang.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Frédéric Magnien
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Pinot Blanc
Artikelnummer:	1175020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marsannay Blanc AOC

St-Jacques
Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.