



Marsannay AOC

Favières, Frédéric Magnien

Marsannay – eine oft unterschätzte Appellation

Beschreibung:

Im 19. Jahrhundert wurden die Weine aus Marsannay hoch geschätzt, allerdings wurden sie damals meist aus Gamay oder Aligoté hergestellt. Pinot Noir und Chardonnay haben sich erst in den vergangenen Jahrzehnten hier etabliert, weswegen die Reputation nicht so groß ist wie bei den berühmtesten Appellationen an der Côte de Nuits. Die Weine sind jedoch erstklassig – so wie der Bilderbuch-Marsannay von Frédéric Magnien: fein, leicht, elegant und mit delikater rotbeeriger Fruchtaromatik, die durch 18 Monate Barriquereife perfekt verfeinert wird.

Aromenprofil:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1240321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marsannay AOC

Favières
Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.