



2016 Chambolle-Musigny

Baudes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Der Inbegriff burgundischer Finesse

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Nuits
Produzent:	Frédéric Magnien
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0199916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Baudes 1er Cru AOC
Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	20 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.