

2016 Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Rares Grand-Cru-Highlight von Frédéric Magnien in Bio-Qualität



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.

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:

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):	Allen Meadows 91–94/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0871116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC

Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Allen Meadows 91–94/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.