



2016 Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien (Bio)

Legendäre 1er Cru Lage mit Anmut, Kraft und Eleganz

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):	Score 19.5/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny

Charmes 1er Cru AOC

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	20 Monate im 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.