



## 2017 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Großes Pinot-Kino

### **Beschreibung:**

Frédéric Magnien zählt zu den erfolgreichen dynamischen Winemakern mit langer Familientradition. Er kombiniert sein Wissen und seine Erfahrungen aus Übersee mit dem traditionellen Weinanbau des Burgunds. Seine Weine genießen in der Fachwelt hohes Ansehen, da er auf natürlichen Anbau und mehr als 40 Jahre alte Reben setzt.

### **Degustationsnotiz:**

Funkelndes Granatrot, offener, großzügiger und eindringlicher Duft dunkler Früchte, Gewürzen, zart ledrigen Anklängen und Lakritze. Wie viele 2017er offenherzig und saftig im Glas, mit satter Pinotfrucht, Heidelbeeren, Brombeere, Cassis und reifer Kirschrucht, die dominieren. Recht intensiv und extrasüß gewoben. Dabei natürlich die Finesse, Eleganz und animierende Frische mit feinsten Fruchtsäure und Kalkmineralität jederzeit wachend. Ziemlich perfekter Villages aus alten Reben, der konzentriert und seidig mit perfektem Holzeinsatz daher kommt und einen langen, eindringlichen Abgang bietet.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Nuits
<b>Produzent:</b>	Frédéric Magnien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	21 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0870317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Vieilles Vignes  
Frédéric Magnien

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	21 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.