



2017 Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien (Bio)

Der Wein für jeden Tag von Frédéric Magnien

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot. Konzentriertes Bukett mit roten und schwarzen Beerenfrüchten, Gewürzen mit floralen Noten. Trinkt sich recht gehaltvoll und konzentriert, angenehm saftig und fruchtbetonter Bourgogne Rouge, der mit viel Schmelz, attraktiver Frucht und hervorragend integrierter, stützender Säure daher kommt und einfach nur Spaß macht. Die Tannine sind von bester Qualität, der Abgang zeigt sich mit guter Länge und Nachhall.

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: | Burgund |
| Produzent: | Frédéric Magnien |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Herstellung: | 18 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01 |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Traubensorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Artikelnummer: | 0871217 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bourgogne AOC Pinot Noir

Frédéric Magnien (Bio)

| | |
|--------------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Traubensorte(en): | 100% Pinot Noir |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01 |
| Herstellung: | 18 Monate in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |