

2017 Fixin AOC

Coeur de Violette, Frédéric Magnien

Pinot Noir für jede Gelegenheit

Beschreibung:
Die Appellation Fixin erfährt derzeit unter Kennern eine echte Renaissance. Zählte sie doch vor 150 Jahren zu den besten Terroirs des Burgunds. Fixins waren einst die teuersten und höchstangesehenen Weine des Burgunds – besser als so manche Grands Crus.
Degustationsnotiz:
Strahlendes Purpurrot, köstlicher, verführerischer Duft mit Schwarzkirschen, roten Johannisbeeren, einer Spur schwarzem Pfeffer sowie erdig-würgen Aromen. Sehr attraktiv und bereits zugänglich – saftig-fleischig und eindringlich, satte Pinotfrucht, wieder schwarze Kirschen, Pflaumen ein Strauß Gewürze, Lakritze und Terroirwürze. Zeigt sich vollmundig, fruchtig, mit idealtypischer und harmonischer Säurestruktur, unglaubliche Trinkanimation und Frische. Intensives Finale, ein toller Wert, perfekt balanciert und schlicht köstlich.
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 18.5/20
Ausbau:	21 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870417

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fixin AOC

Coeur de Violette
Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	21 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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de