2018 Morey-St-Denis

Clos Sorbè 1er Cru AOC, Frédéric Magnien

Mit der Kraft von Gevrey und der Eleganz von Chambolle

Beschreibung:
Die Appellation Morey-Saint-Denis grenzt an die berühmten Weinorte Chambolle-Musigny und Gevrey-Chambertin. So verwundert es nicht nicht, dass die Crus aus Morey-Saint-Denis denen dieser beiden Gemeinden oft in vielerlei Hinsicht ähneln. Par excellence verkörpert das dieser ausgewogene Premier Cru-Pinot von Frédéric Magnien, der den festen und gehaltvollen Stil von Gevrey-Chambertin wunderbar mit dem offeneren, duftigen Charakter von Chambolle-Musigny verbindet.

Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.
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 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1018718

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

Morey-St-Denis

Clos Sorbè 1er Cru AOC
Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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