



2018 Chambolle-Musigny

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

Legendärer Premier Cru mit Anmut, Kraft und Eleganz

Degustationsnotiz:

Leuchtend rotes Purpur, äußerst charmantes Bouquet mit viel Pinotfrucht und Gewürzen. Am Gaumen perfekter Einklang von reifer Frucht, seidig-samtiger Tanninstruktur und animierender Frische und Eleganz. Schöne, saftige Frucht mit guter Länge bis ins Finale. Tres Chambolle durch seine unwiderstehliche Finesse.

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):	Jasper Morris 91–93/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chambolle-Musigny

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jasper Morris 91–93/100
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.