



2014 Morey-St-Denis AOC

Herbuottes, Frédéric Magnien (Bio)

Biozertifizierte Oberklasse

Beschreibung:

Auf die Morey-Weine aus seinem Heimatort ist Frédéric Magnien mit Recht besonders stolz. Basis sind mindestens 40-jährige Reben.

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 19/20
Herstellung:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Morey-St-Denis AOC

Herbuottes

Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Traubensorte(en):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Herstellung:	20 Monate in 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.