



2021 Chardonnay

Bourgogne Côte d'Or AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Die weisse Visitenkarte von Frédéric Magnien

Degustationsnotiz:

Mittelgelb mit goldenem Rand. Gelbfruchtig geprägte Nase mit Golden Delicious, Pfirsich, Zitrus, unterlegt durch einen Hauch Minze und feiner Mineralität. Am Gaumen überaus elegant und mit glockenklarer Art, Zitrusfrüchte, Äpfel und leicht salziger Note. Zeigt viel Qualität und Substanz in seiner Klasse und wird auch Sie begeistern!

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Burgund
Produzent:	Frédéric Magnien
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0871421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Bourgogne Côte d'Or AOC
Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren