



2015 Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes, Frédéric Magnien

Ein traumhafter Pinot Noir von alten Reben

Beschreibung:

Frédéric Magnien zählt zu den erfolgreichen dynamischen Winemakern mit langer Familientradition. Er kombiniert sein Wissen und seine Erfahrungen aus Übersee mit dem traditionellen Weinanbau des Burgunds. Seine Weine genießen in der Fachwelt hohes Ansehen, da er auf natürlichen Anbau und mehr als 40 Jahre alte Reben setzt.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Granatrot, köstlicher, großzügiger Duft mit viel dichter Würze, dunklen Früchten und Tiefe, Lakritze sowie ledrigen Anklängen. Sehr dicht und saftig, zeigt aufs Beste die ganze Klasse dieses Ausnahmejahrgangs: satte Pinotfrucht, Heidelbeeren, Brombeere, Cassis und reife Kirschfrucht dominieren, intensiv und extrakt-süß gewoben. Bei aller Kraft mit burgundischer Finesse und Vibration in Form animierender Frische mit feinsten Fruchtsäure und Kalkmineralität. Somit ein ziemlich perfekter Villages aus alten Reben, der konzentriert und seidig mit perfektem Holzeinsatz daher kommt und einen langen, eindringlichen Abgang bietet. Großartig.

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
Ausbau:	21 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0870315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Vieilles Vignes

Frédéric Magnien

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	21 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.