



## 2015 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):**

**Ausbau:** 20 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2025

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0870615

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Morey-St-Denis AOC**

Herbuottes

Frédéric Magnien (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.