



2014 Nuits-St-Georges

Les Damodes 1er Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Ein herrlicher Klassiker von Frédéric Magnien

Beschreibung:

Diese von hartem Kalkstein geprägte Parzelle der Premier Cru-Lage «Les Damodes» liegt zwischen Vosne-Romanée und Nuits-Saint-Georges. Als perfekte Melange der beiden großen Terroirs verbindet dieser Pinot Noir von Frédéric Magnien die anmutige Eleganz und die aromatische Harmonie von Vosne-Romanée mit der komplexen Struktur und dem großen Reifepotential von Nuits-St-Georges.

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: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0870814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nuits-St-Georges

Les Damodes 1er Cru AOC
Frédéric Magnien (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	20 Monate im 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.