

2017 Charmes-Chambertin

Aux Mazoyères Grand Cru AOC, Frédéric Magnien (Bio)

Grand Cru Kult-Lage des Burgunds, der Name ist Programm!



Beschreibung:

Der Weltruf von Gevrey-Chambertin basiert auf der aussergewöhnlichen Exzellenz der dort gelegenen Grands Cru-Terroirs – wie dieser geniale Charmes-Chambertin von Frédéric Magnien eindrucksvoll belegt. Die Komplexität des felsigen Bodens und ein hoher Bestand an alten Rebstöcken bilden die Grundlage für einen üppigen, robusten und strukturierten Wein.

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: | 20 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Bio |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Artikelnummer: | 0871117 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Aux Mazoyères Grand Cru AOC
Frédéric Magnien (Bio)

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Weinbau: | Bio |
| Ausbau: | 20 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |