



## 2020 Marsannay Blanc AOC

St-Jacques, Frédéric Magnien

Marsannay Blanc mit verführerischer Frucht und Crèmigkeit

### **Beschreibung:**

Marsannay ist die jüngste AOC von Burgund und wurde sehr schnell in den Rang einer kommunalen Appellation befördert. Sie gehören zu den prestigeträchtigen Weinbergen der Côte de Nuits. Marsannay liegt im Nördlichen Teil der Côte de Nuits und grenzt an den Südlichen Teil von Dijon.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Funkelndes Gelb im Glas, im offenen Bouquet mit reifer Mirabelle, Zitrus, Vanille und gemahlene Nüssen. Im Glas vollmundig und mit viel Schmelz und Frucht ausgestattet. Man kann sogar von einer generösen Frucht sprechen, obwohl der Wein jederzeit auch frisch, lebendig und mineralisch-würzig bleibt. Seine Textur, Harmonie und Länge machen ihn jetzt bereits zu einem hervorragenden Speisebegleiter. Vollmundig und crèmig bis in den nachhaltigen Abgang.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Nuits
<b>Produzent:</b>	Frédéric Magnien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1175020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Marsannay Blanc AOC

St-Jacques  
Frédéric Magnien

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren