



2015 Morey-St-Denis AOC

Herbuottes, Frédéric Magnien (Bio)

Biozertifizierte Oberklasse

Descrizione del vino:

Auf die Morey-Weine aus seinem Heimatort ist Frédéric Magnien mit Recht besonders stolz. Basis sind mindestens 40-jährige Reben.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Frédéric Magnien
Valutazioni:	
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0870615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Morey-St-Denis AOC

Herbuottes

Frédéric Magnien (Bio)

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Maturità: Jetzt bis 2025

Viticultura: Bio

Vinificazione: 20 Monate im Barrique

Gradazione
alcolica: 13.0 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.