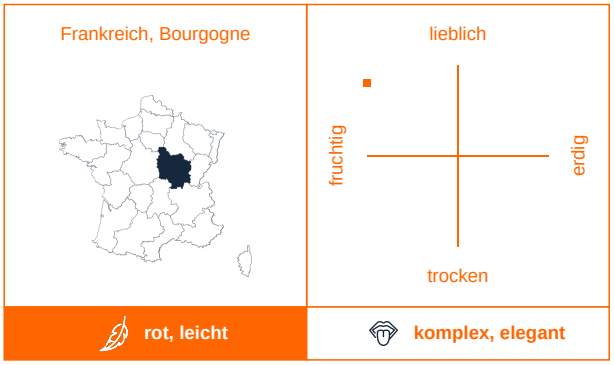
# VOSNE-ROMANÉE AC AC

## JOSEPH DROUHIN | 2020




Die Einwohner der Winzergemeinde Vosne mögen sich heute höchstens vage daran erinnern, aber während der Römerzeit erhielten die Gallier, die Cäsar gedient hatten, Rebberge als Anerkennung geschenkt. Sie wurden von den Einheimischen neidisch <Romanée> genannt. Beim Genuss dieses klassisch-strukturierten Burgunders versteht man deren Neid. Im Bouquet offenbart sich eine fruchtige Aromatik (Wildkirschen), die von dezenten Ledernoten und Pilzaromen (schwarze Trüffel) begleitet ist. Im Gaumen präsentieren sich Textur und Körper samtig, geschmeidig, und im Finale zeigt der Vosne-Romanée Finesse, Komplexität und Harmonie.




**Pinot Noir**

**Genussreife: 5 - 10 Jahre**

**Während 15 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut**

**Sauerkirsche, Leder, Champignon, Trüffel**

**Kalb, Weichkäse, Hirschschnitzel, Rehschnitzel, Hasenragout**

**Trinktemperatur: 16 bis 18 °C**

**13.5 % Vol.**

**Enthält Sulfite**

| | |
|---|---|
| **leicht** | **schwer** |
| **samtig** | **kräftig** |

VDI MIGROS partner

**mild** **säurehaltig**