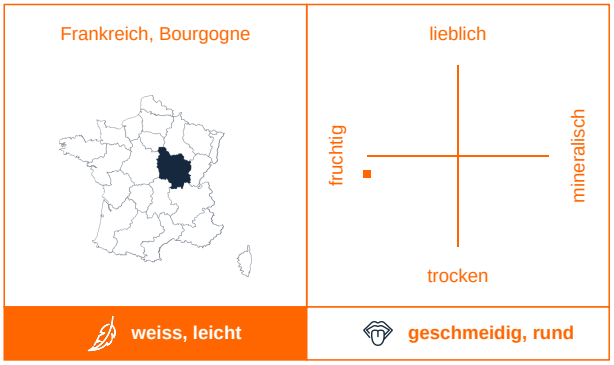
CÔTE DE BEAUNE BLANC AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2023



Der Auftakt in der Nase ist bei dieser Spezialität von JOSEPH DROUHIN, die aus Trauben von den Rebbergen an den Hängen rund um Beaune und oftmals mit einem hohen Anteil von Trauben aus der berühmten Einzellage CLOS DES MOUCHES gekeltert wird, sehr überzeugend. Die Aromatik ist von reifer Frucht, mineralischen Noten und von dezenten Ausbauaromen geprägt. Im Gaumen präsentiert sich dieser Weisse von seiner besten Seite: weiche, samtige Textur in Kombination mit einer filigranen Säurestruktur, die im Finale Anklänge von Zitrusfrüchten und florale Noten aufweist. Der weisse Côte de Beaune überzeugt durch seinen gehaltvollen Körper und seine charmante Aromatik: Ein echter <Best Value>.



Chardonnay

Genussreife: 2 - 5 Jahre

Während 14 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut

Zitrusfrucht, süsse Blüten, mineralisch, Vanille

Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Fischgerichte, Krustentiere, Weichkäse

Trinktemperatur: 11 bis 13 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

VDI MIGROS partner

mild **säurehaltig**