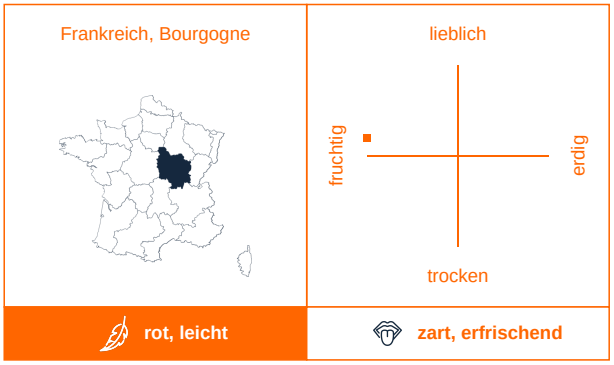
VOLNAY AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2021



Die Aromatik ist sehr fein und ausgewogen: klassische, reintönige Fruchtaromen (Kirschen, Himbeeren) in Kombination mit Anklängen von Gewürznoten und frischen Kräutern. Die Gerbstoffe sind weich, rund; sie bilden die Basis für eine samtige, zugängliche Textur, die mit einer integrierten Fruchtstruktur einen klassischen Sinneseindruck eines Volnay hinterlassen. Im Finale ist er harmonisch, ausgewogen und charaktervoll!



Pinot Noir

Genussreife: 4 - 6 Jahre

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

Würzig, frisch vegetativ, Sauerkirsche, Kirsche, Himbeere

Pasteten/Terrinen, Eintopfgerichte, Käse, Poularde

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig
mild	säurehaltig

VDI MIGROS partner