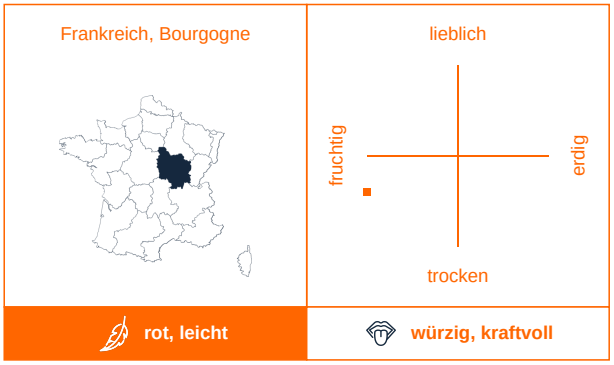
ECHÉZEAUX GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2013



Die Aromatik zeugt von grosser Qualität und nobler Herkunft: intensive Beerenaromen sowie dezente, exotische Noten (Kokosnuss, tropische Blumen, Zedernholz, feine Gewürze). Die Nase vereint eine Vielfalt von Düften, die auf geheimnisvolle Art eine aromatische Einheit bilden. Der Auftritt im Gaumen ist eine Klasse für sich. Das Zusammenspiel von weicher Textur mit Biss und fruchtiger Struktur mit Tiefgang und Komplexität ist faszinierend und authentisch. Dieser Grand Cru weist ein klassisches, straffes Rückgrat auf und vereint vielschichtige, feine Züge in sich. Es ist ein grosser Wein, der ein seltenes, anhaltendes Genusserlebnis vermittelt und lange nachklingt.



Pinot Noir

Genussreife: 8 - 15 Jahre

Während 18 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut

Blumig, Beeren, tropische Frucht, exotische Gewürze, Zedernholz, Kokosnuss

Kalb, Truthahn, Greyerzer, Sbrinz, Brie, Fasan

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig

VDI MIGROS partner

mild **säurehaltig**