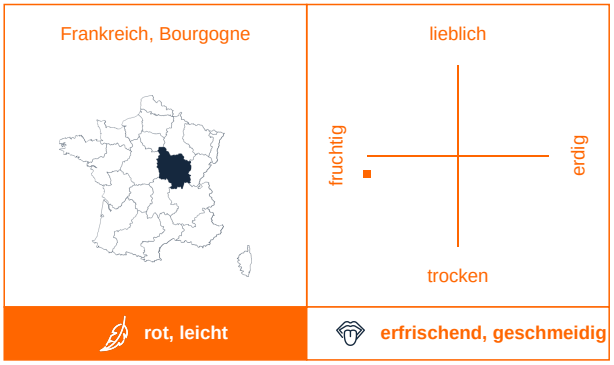
GEVREY-CHAMBERTIN AC AC

JOSEPH DROUHIN | 1999



Es ist der kalkhaltige, magere Boden dieses grossen Terroirs, der dem Gevrey-Chambertin von JOSEPH DROUHIN seine zwar strenge, aber filigrane und klassische Struktur verleiht. Die Aromatik von reifen, roten Johannisbeeren und Himbeeren ergibt die prägende Charakteristik im grossartigen, feingliedrigen Bouquet, das durch blumige (Rosen), würzige (Lakritze, Vanille, Zimt) und dezente Ausbauaromen (Zedernholz, Tabak) ergänzt wird. Das Genusserlebnis wird im Gaumen durch die Harmonie und die Eleganz erhöht. Dieser nicht alltägliche Rotwein hat Kraft, Schmelz, Frucht und Finesse, die im grossen Finale voll zum Tragen kommt.



Pinot Noir

Genussreife: 5 - 15 Jahre

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

Himbeere, rote Johannisbeere, Rose, Lakritz, Vanille, Zimt, Tabak, Zedernholz

Weichkäse, Fondue chinoise, Fondue bourguignonne, gefüllte Kalbsbrust, Gemüsegerichte

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig

VDI MIGROS partner

mild **säurehaltig**