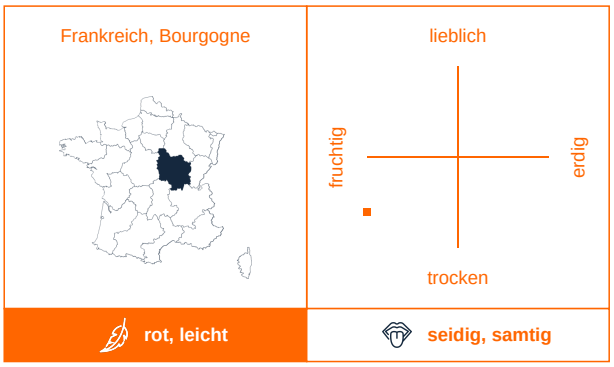
CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2023



Der grosse Charakter dieses erstklassigen Burgunders offenbart sich bereits in der Nase: Finesse und Eleganz. Sortentypische Aromen von Kirschen, Veilchen und auch etwas Unterholz entfalten sich im filigranen, vielschichtigen und verarbeiteten Bouquet. Die Ausgewogenheit und Harmonie, die Feinheit der Gerbstoffe und die delikate Fruchtstruktur sind die herausragenden Eigenschaften dieses Premier Cru aus der Rebbaugemeinde Chambolle-Musigny. JOSEPH DROUHIN weiss aus diesem Terroir etwas Grandioses zu keltern.



Pinot Noir

Genussreife: 7 - 10 Jahre

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

Sauerkirsche, Kirsche, Veilchen, Waldboden

Kalb, Ente, Greyerzer, Sbrinz, Brie, Rindsmedaillons, Rindsfilet

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig

VDI MIGROS partner

mild **säurehaltig**