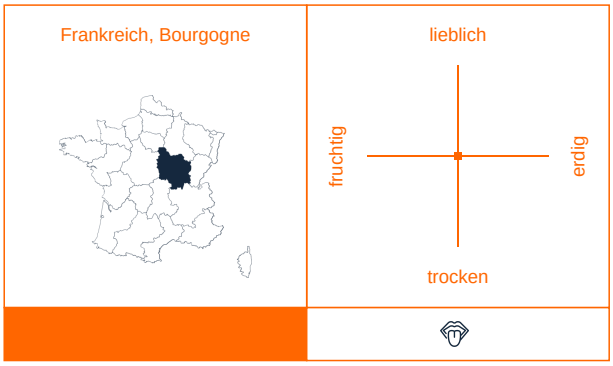
CORTON-BRESSANDES GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2013



Das Faszinierende an dem von weitem sichtbaren Corton-Hang ist das einmalige Terroir, das sowohl kräftige, körperreiche Rot- wie auch herrlich strukturierte Weissweine hervorbringt. Dabei sind die rötlichen, eisenhaltigen Böden dem roten Corton vorbehalten. Die Grand Cru-Lage CORTON-BRESSANDES liegt inmitten des steil abfallenden Hanges. Die südöstliche Ausrichtung und die wasserdurchlässigen Kalkböden schaffen die Basis für einen strukturierten, grossen Burgunder, der seine Authentizität und seinen Charakter zu offenbaren weiss. Das Bouquet ist verarbeitet, vielschichtig und nuancenreich. Der Reihe nach entfalten sich eine Vielzahl von Blumendüften, Fruchtaromen und dezente Noten, die uns an Waldaromen erinnern. Der Sinneseindruck ergibt sich aus einer Symbiose von feiner, ausgewogener Textur und delikater, fruchtiger, tiefgründiger Struktur. Die Nachhaltigkeit und die Harmonie dieses wunderschönen Klassikers von JOSEPH DROUHIN sind ganz einfach überzeugend und exemplarisch.



Pinot Noir

Genussreife: 7 - 12 Jahre

Während 15 - 18 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut

Blumig, Waldbeeren, Waldboden

Wild, Weichkäse, Fondue chinoise, Fondue bourguignonne, Spätzli / Chnöpfli

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

VDI MIGROS partner

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**

