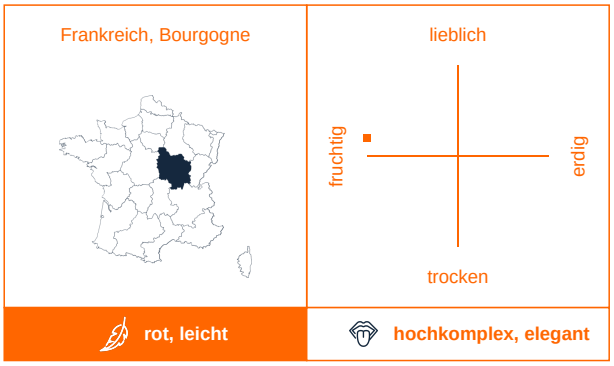
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2013



Diese Grand Cru-Lage gehört zu den berühmtesten des gesamten Burgunds: Clos de Vougeot. Hier haben die Mönche Ende des 12. Jahrhunderts das von weither ersichtli-che, monumentale Schloss gebaut, das heute noch als kultureller, meditativer und ge-sellschaftlicher Mittelpunkt der Côte de Nuits gilt. JOSEPH DROUHIN besitzt in diesem veritablen Clos (eine im Burgund gebräuchliche Bezeichnung für einzelne, umfriedete Rebberge) mehrere Rebparzellen. Die Bodenbeschaffenheit variiert, basiert jedoch mehrheitlich auf Kalkstein und Tonerde. Entsprechend präsentiert sich dieser Clos de Vougeot strukturiert und tiefgründig. Die Aromatik ist typisch: reife Beerenfrucht (Himbeeren, Wildkirschen), eine Spur von herbalen Noten und Gewürzen. Der Sinneseindruck in der Nase ist sehr fein und vielschichtig. Im Gaumen offenbart sich eine klassische Struktur, die in Verbindung mit den reifen, feinen Gerbstoffen ein fruchtiges, nachhaltiges Genusserlebnis schafft. Im Finale zeigt dieser Burgunder seine Stärken: lange anhaltend, strukturiert und feingliedrig



Pinot Noir

Genussreife: 8 - 18 Jahre

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

Würzig, frisch vegetativ, Sauerkirsche, Himbeere

Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Pasteten/Terrinen, Geflügelgerichte, Käse-Soufflé, gefüllte Teigtaschen, pikante Wähe

VOI MIGROS partner

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

