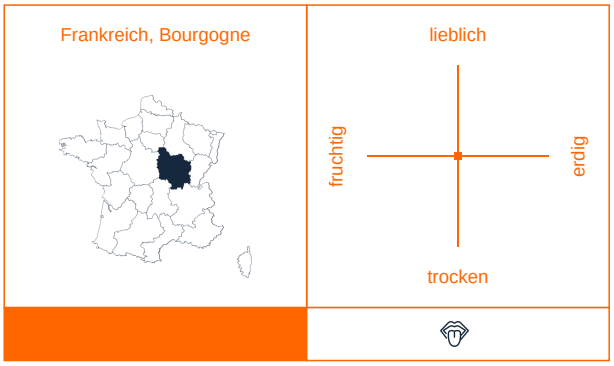
GRANDS ECHÉZEAUX GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2013



Es ist ein offenes Geheimnis: die Côte de Nuits kann Gewächse hervorbringen, die ihresgleichen suchen. Das Terroir und die Rebsorte spielen dabei die Hauptrolle. Die Grand Cru-Lage GRANDS-ECHÉZEAUX, oberhalb des weltberühmten Clos de Vougeot gelegen, wurde seit jeher zum Kulturerbe Frankreichs gezählt. JOSEPH DROUHIN weiss dieses Potenzial auf eindrückliche Art zu interpretieren und so Grossartiges zu schaffen: Harmonie, Ausgewogenheit, Feinheit, aber auch Vielschichtigkeit, Nachhaltigkeit und Intensität in Einklang zu bringen - die Quadratur des Zirkels. Das Finale ist eine Sensation!



Pinot Noir

Genussreife: 12 - 15 Jahre

Bis zu 24 Monate im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut

Wild, Käse, Tatar

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

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

VDI MIGROS partner