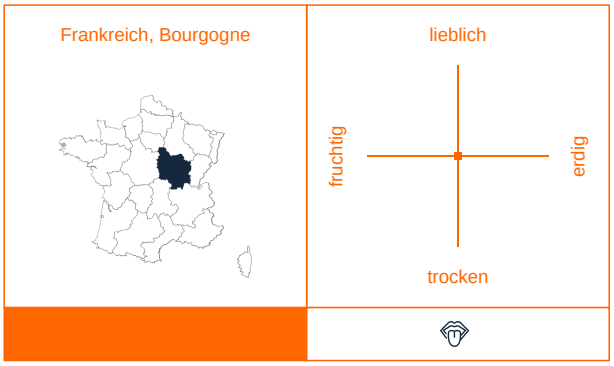
CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2011



Es waren Mönche der Abtei von Bèze, die im 7. Jahrhundert die ersten Rebstöcke pflanzten, und damit eine jahrhundertelange Geschichte von Qualität und Grossartigkeit begründeten. JOSEPH DROUHIN besitzt nur eine kleine Rebparzelle, die jedoch mit viel Ehrfurcht und Stolz gepflegt wird. Der erste Eindruck in der Nase: ein Bouquet von vielschichtiger Beerenfrucht, gepaart mit einer delikaten, finessenreichen und vielschichtigen Aromatik, die von aristokratischer Grösse zeugt. Bei diesem Grand Cru offenbart sich eine Welt von hochkarätigen Sinneseindrücken, die verzaubern und verführen. Nachhaltigkeit und Tiefe im verarbeiteten, komplexen, lange anhaltenden Finale sind die Markenzeichen, die diesen Wein zu einem CLOS DE BÈZE machen.



Pinot Noir

Genussreife: 6 - 15 Jahre

Während 14 - 18 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut

Beeren

Käse, grillierter Fisch, Federwild, Kalbsfilet im Teig

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

VDI MIGROS partner

leicht				schwer
mild				säurehaltig