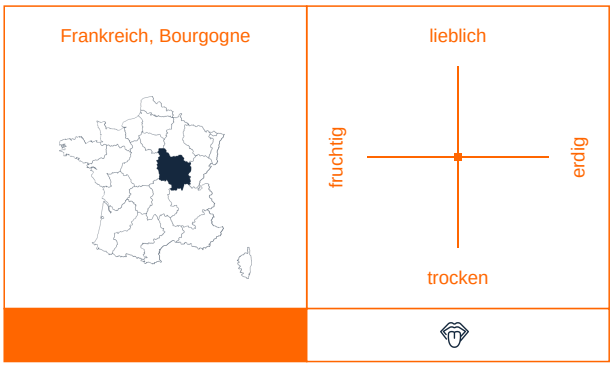
VOLNAY CLOS DES CHÊNES 1ER CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2022



In der Nase offenbart sich ein Aromamix, der für klassische Burgunder typisch ist: florale Noten (Veilchen, Rose), Erdbeeren, Himbeeren, Waldbeeren und feine Noten von Unterholz. Die Balance zwischen Körper und Fruchtstruktur ist sehr gelungen. Die Gerbstoffe sind reif und fein mit der Frucht verwoben. Sie hinterlassen einen Sinneseindruck von hoher Güte. Es ist der generöse Jahrgang, der diesem Volnay viel Schmelz und Eleganz verleiht. Im anhaltenden Finale finden sich die sortentypischen Aromen mit dem klassischen Ausdruck des Pinot Noirs.



Pinot Noir

Genussreife: 5 - 10 Jahre

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

Himbeere, Erdbeere, Waldbeeren, Rose, Veilchen, Waldboden

Pasteten/Terrinen, Eintopfgerichte, Käse, Poularde

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

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

VDI MIGROS partner