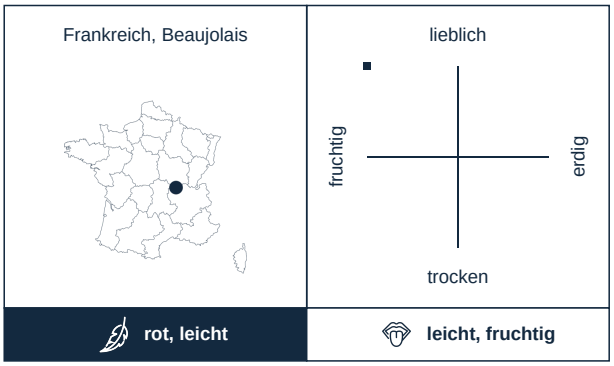
MOULIN-À-VENT AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2022



Der Sinneseindruck in der Nase lässt auf einen gekonnt vinifizierten und typischen Vertreter der Cru-Beaujolais schliessen. JOSEPH DROUHIN versteht sein Handwerk: Dieser dichte, elegante Rotwein entfaltet intensive, reife Fruchtaromen (Erdbeere, rote Johannisbeere, Himbeere) sowie blumige Noten (Veilchen, Rose) und dezente Gewürznoten im Glas. Es ist ein vielschichtiger Wein, der im anhaltenden Finale durch Finesse und Eleganz brilliert.



Gamay

Genussreife: 2 - 4 Jahre

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

Himbeere, Erdbeere, rote Johannisbeere, Rose, Veilchen, Würzig

Canapé, Quiche Lorraine, Kalbfleisch an Rahmsauce, Kalbskotelett

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig
mild	säurehaltig

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873