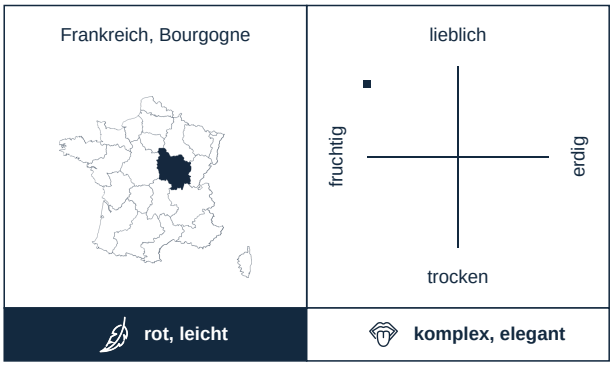
VOSNE-ROMANÉE AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2020



Die Einwohner der Winzergemeinde Vosne mögen sich heute höchstens vage daran erinnern, aber während der Römerzeit erhielten die Gallier, die Cäsar gedient hatten, Rebberge als Anerkennung geschenkt. Sie wurden von den Einheimischen neidisch <Romanée> genannt. Beim Genuss dieses klassisch-strukturierten Burgunders versteht man deren Neid. Im Bouquet offenbart sich eine fruchtige Aromatik (Wildkirschen), die von dezenten Ledernoten und Pilzaromen (schwarze Trüffel) begleitet ist. Im Gaumen präsentieren sich Textur und Körper samtig, geschmeidig, und im Finale zeigt der Vosne-Romanée Finesse, Komplexität und Harmonie.



Pinot Noir

Genussreife: 5 - 10 Jahre

Während 15 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut

Sauerkirsche, Leder, Champignon, Trüffel

Kalb, Weichkäse, Hirschschnitzel, Rehschnitzel, Hasenragout

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
samtig	**kräftig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

mild **säurehaltig**