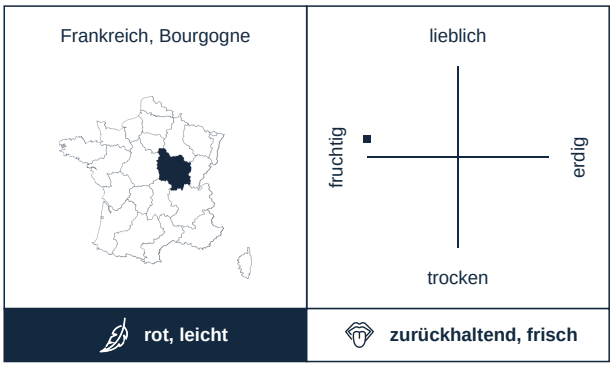
MOREY ST. DENIS CLOS SORBÉ 1ER CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2020



Die Appellation Morey-Saint-Denis liegt etwas im Schatten der grossen, weltweit bekannten Gemeinden, die im Wesentlichen das Renommee und das Prestige des Burgunds begründen. Qualitativ kann aber die Winzergemeinde mit ihren exzellenten Lagen an der Spitze mithalten. Dieses Gewächs, eine Premier Cru-Lage, bietet Erstklassiges. Das Bouquet in der Nase offenbart eine vielschichtige, nuancierte Aromapalette, die die Aromen des Pinot Noirs aus dem Burgund voll zum Ausdruck bringt. Es ist ein Mix von Beerenfrucht, von Gewürzen, von Unterholz mit einem Hauch von Zedern- und Süssholz. Die Struktur ist gradlinig, feingliedrig und klar: streng, fruchtig mit einem präsenten Gerbstoffgerüst. So wünscht man sich ein Gewächs aus dem Burgund: ohne Kompromisse, ohne Firlefanz und ohne oberflächliches Imponiergehabe, dafür viel Tiefe, Struktur und elegante Nachhaltigkeit.



Pinot Noir

Genussreife: 10 - 15 Jahre

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

Würzig, Zedernholz, Süssholz, Waldboden, Beeren

Fleischpastete, Kalb, Poularde de Bresse, Brie, Camembert, Tomme

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

