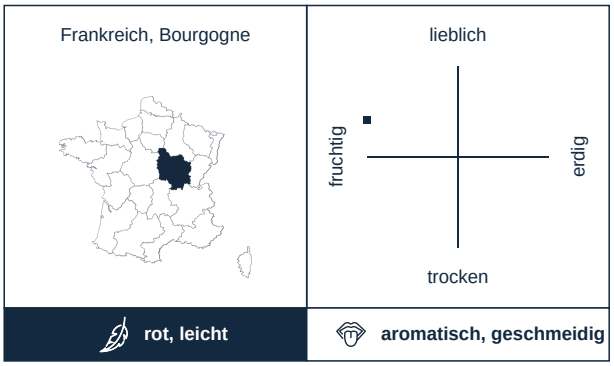
CHOREY-LES-BEAUNE AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2021



Chorey-les-Beaune gehört zu den Gemeindeappellationen, die zwar nicht so bekannt sind wie die berühmtesten des Burgunds, aber dafür über ein ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis verfügen. Die Gemeinde liegt zwischen den berühmten Lagen von Aloxe-Corton und Savigny-les-Beaune. Aus dem besten Traubengut keltert JOSEPH DROUHIN einen Rotwein, der durch eine intensive Fruchtaromatik von roten Beeren (Kirschen, Himbeeren) überzeugt. Es folgt ein gekonnter Auftritt im Gaumen mit runden, weichen Gerbstoffen sowie einer ausgewogenen, nuancierten Fruchtsäure. Es ist ein gradliniger, typischer Burgunder, der viel Finesse und Feinheit im anhaltenden Finale aufweist.



Pinot Noir

Genussreife: 3 - 5 Jahre

Während 18 - 20 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut

Kirsche, Himbeere

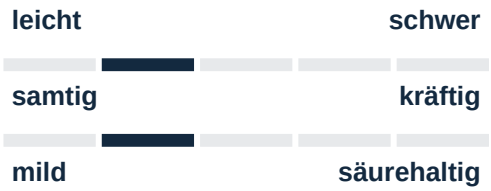
Geflügelgerichte, Kalbsragout/Kalbsvoressen, Lammragout/Lammvoressen, Rindsragout/Rindsvoressen, Schweinsragout/Schweinsvoressen, Poulet vom Grill, Brie, Camembert, Tomme

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873


leicht
schwer
samtig
kräftig
mild
säurehaltig