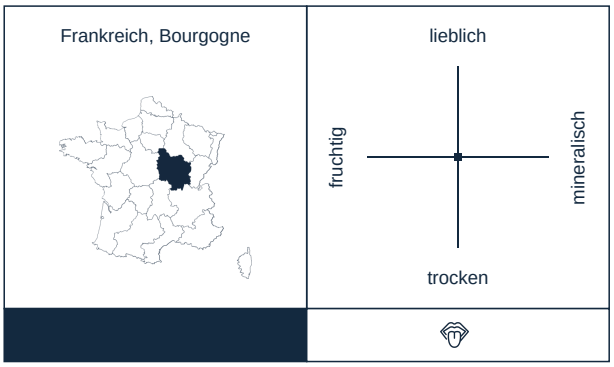
BEAUNE CLOS DES MOUCHES BLANC 1ER CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2004



Die erste Begegnung mit diesem Wein ist von einem delikaten und konzentrierten Bouquet bestimmt. Über einem Grundton von Honig und Mandeln lässt sich in der Jugend eine Röstaromatik ausmachen, die sich im Verlaufe der Zeit zu einem harmonischen Ganzen entwickelt. Dieser Premier Cru der Einzellage Clos des Mouches verfügt über eine kristalline Struktur und über eine ausgeprägte Fruchtsäure, die auf perfekte Art in die mächtige Textur integriert ist. Das Finale ist ausserordentlich. Geben Sie diesem Wein die nötige Zeit, dann entwickelt er sich zu einer grossen Persönlichkeit, die ein besonderes Essen auf ebenso besondere Art ergänzt.



Chardonnay

Genussreife: 8 - 12 Jahre

Im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) gekeltert und anschliessend während 10 - 14 Monaten darin ausgebaut

Fruchtig, nussig, mineralisch, Vanille, Mandel, Honig

Weichkäse, Languste, Dorade, Loup de mer, Kalbsgeschnetzeltes

Trinktemperatur: 11 bis 13 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				schwer
mild				säurehaltig