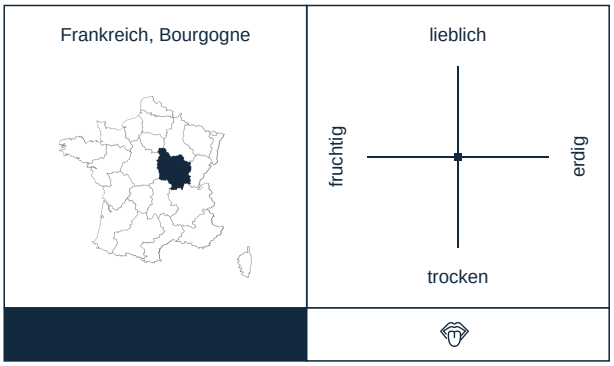
CORTON GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2018



Das Faszinierende an dem von weitem sichtbaren Corton-Hang ist das einmalige Terroir, das sowohl kräftige, körperreiche Rot- wie auch herrlich strukturierte Weissweine hervorbringt. Dabei sind die rötlichen, eisenhaltigen Böden dem roten Corton vorbehalten. Die Grand Cru-Lage CORTON liegt ganz oben am Waldrand mit südöstlicher Ausrichtung. Der Boden ist dort karg und wasserdurchlässig. Die Reben müssen also tiefe Wurzeln bilden, um an die Wasserreserven zu gelangen. Ein grosser Corton - wie dieser von JOSEPH DROUHIN - braucht seine Zeit, bis seine Anlagen voll zum Ausdruck gelangen. Im Bouquet entfaltet sich eine ausgereifte, feine Aromenpalette. Es ist die harmonische Kombination von feinem Stoff und ausgewogener Säurestruktur, was die Grösse und Bedeutung dieses exzellent balancierten und anhaltenden Grand Crus ausmacht und einen Genuss höchster Güte erlaubt.



Pinot Noir

Genussreife: 7 - 12 Jahre

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

Eintopfgerichte, Käse, Hase, Fasan

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

mild **säurehaltig**