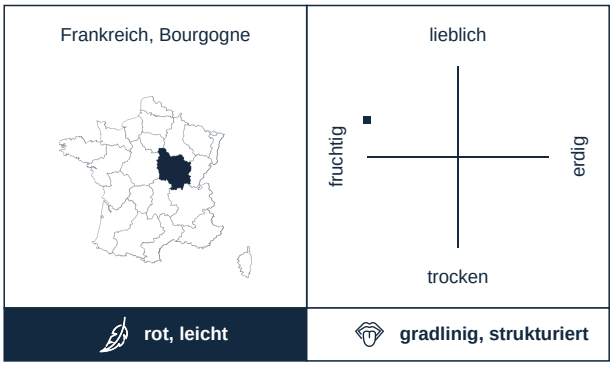
POMMARD AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2023



Zu den berühmtesten Rebgemeinden des Burgunds zählt seit dem 10. Jahrhundert Pommard: weltweit bekannt für seine strukturierten, kräftigen Pinot Noirs. Der Pommard von JOSEPH DROUHIN zeigt bereits im intensiven Bouquet viele Facetten. Der Auftakt in der Nase macht eine Aromapalette von frisch-fruchtiger Ausprägung (Himbeere, Erdbeere, rote Johannisbeere und dezent im Hintergrund Zwetschge, Beerengelee). Dazu gesellen sich herbale, würzige Aromen sowie feine Ausbaunoten, die an Zedernholz, Tabak und Vanille denken lassen. Im Gaumen präsentiert er sich elegant und ausgewogen. Die fruchtige Struktur und die feine Gerbstofftextur hinterlassen im Finale einen authentischen, terroir- und sortenspezifischen Sinneseindruck, der zu überzeugen weiss.



Pinot Noir

Genussreife: 4 - 6 Jahre

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

Sauerkirsche, Pflaume, Himbeere, Erdbeere, Heu, Lakritz, Vanille, Zimt, Waldboden

Charcuterie, Pilzvorspeisen, Käse, Gschwellti

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873


samtig
kräftig
mild
säurehaltig