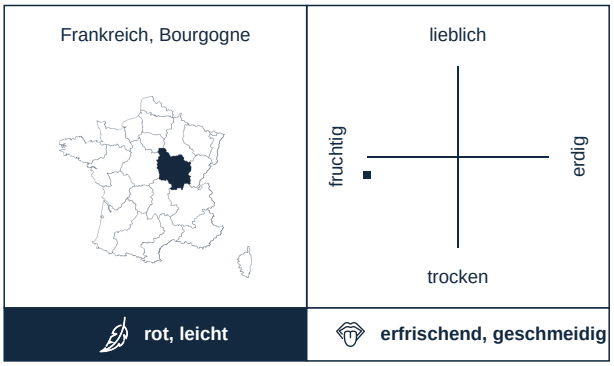
# GEVREY-CHAMBERTIN AC AC

## JOSEPH DROUHIN | 2022




Es ist der kalkhaltige, magere Boden dieses grossen Terroirs, der dem Gevrey-Chambertin von JOSEPH DROUHIN seine zwar strenge, aber filigrane und klassische Struktur verleiht. Die Aromatik von reifen, roten Johannisbeeren und Himbeeren ergibt die prägende Charakteristik im grossartigen, feingliedrigen Bouquet, das durch blumige (Rosen), würzige (Lakritze, Vanille, Zimt) und dezente Ausbauaromen (Zedernholz, Tabak) ergänzt wird. Das Genusserlebnis wird im Gaumen durch die Harmonie und die Eleganz erhöht. Dieser nicht alltägliche Rotwein hat Kraft, Schmelz, Frucht und Finesse, die im grossen Finale voll zum Tragen kommt.




**Pinot Noir**

**Genussreife: 5 - 15 Jahre**

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

**Himbeere, rote Johannisbeere, Rose, Lakritz, Vanille, Zimt, Tabak, Zedernholz**

**Weichkäse, Fondue chinoise, Fondue bourguignonne, gefüllte Kalbsbrust, Gemüsegerichte**

**Trinktemperatur: 16 bis 18 °C**

**13.5 % Vol.**

**Enthält Sulfite**

| | |
|---|---|
| **leicht** | **schwer** |
| **samtig** | **kräftig** |

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

**mild** **säurehaltig**