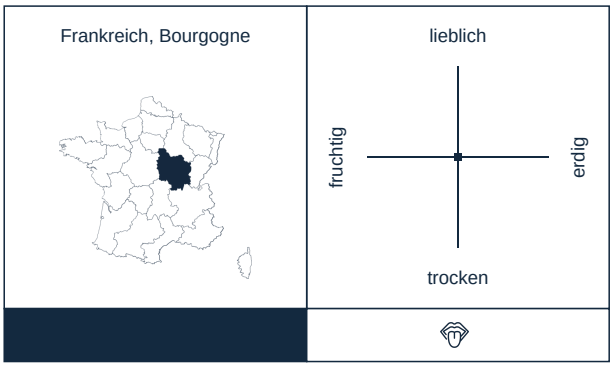
# GRANDS ECHÉZEAUX GRAND CRU AC AC

## JOSEPH DROUHIN | 2017




Es ist ein offenes Geheimnis: die Côte de Nuits kann Gewächse hervorbringen, die ihresgleichen suchen. Das Terroir und die Rebsorte spielen dabei die Hauptrolle. Die Grand Cru-Lage GRANDS-ECHÉZEAUX, oberhalb des weltberühmten Clos de Vougeot gelegen, wurde seit jeher zum Kulturerbe Frankreichs gezählt. JOSEPH DROUHIN weiss dieses Potenzial auf eindrückliche Art zu interpretieren und so Grossartiges zu schaffen: Harmonie, Ausgewogenheit, Feinheit, aber auch Vielschichtigkeit, Nachhaltigkeit und Intensität in Einklang zu bringen - die Quadratur des Zirkels. Das Finale ist eine Sensation!




**Pinot Noir**

**Genussreife: 12 - 15 Jahre**

**Bis zu 24 Monate im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut**

**Wild, Käse, Tatar**

**Trinktemperatur: 16 bis 18 °C**

**13 % Vol.**

**Enthält Sulfite**

| | |
|---|---|
| **leicht** | **schwer** |
| **mild** | **säurehaltig** |

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873