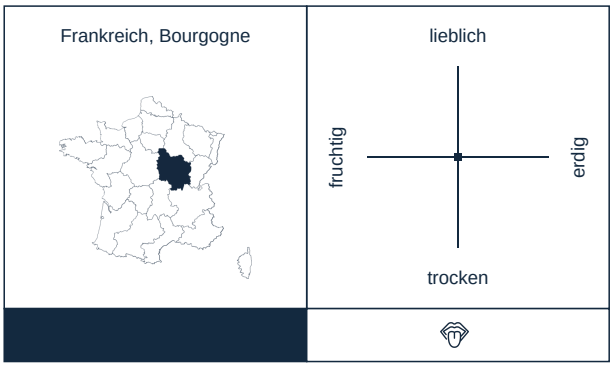
GRIOTTE-CHAMBERTIN GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2017



Das Kredenzen eines Grand Cru von JOSEPH DROUHIN stellt einen ganz besonderen Moment dar und ist immer ein Erlebnis. Der Rebberg der Einzellage GRIOTTE-CHAMBERTIN macht nicht einmal 3 ha aus, aber die Weine, die daraus entstehen, begründen einen eigenen Mythos. Die Fruchtaromatik - Griotten, wie könnte es anders sein - im Bouquet ist überwältigend, verleitet zum Träumen und verheisst vieles. Es ist die Harmonie, die Finesse und die Einheit, die diesem grossen Gewächs die Dimension verleiht, die man sich wünscht. Das Finale wiederspiegelt dies aufs Eindrücklichste.



Pinot Noir

Genussreife: 8 - 15 Jahre

Während 20 - 24 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut

Sauerkirsche

Pasteten/Terrinen, Geflügelgerichte, Käse, Kalb

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873