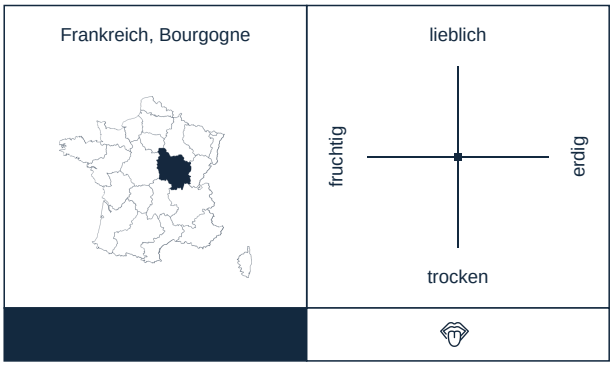
BEAUNE CRAS 1ER CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2017



Der Gesamteindruck von dieser Spezialität, die aus den Rebbergen an den Hängen rund um Beaune und oftmals mit einem hohen Anteil von Trauben aus der berühmten Einzellage CLOS DES MOUCHES gekeltert wird, ist sehr positiv. Die Aromatik zeugt von grosser Weinmacherkunst und ist typisch: Beerenfrucht (schwarze Johannisbeere, Brombeere) in Reinkultur. In der Nase offenbaren sich auch würzige Aromen von Leder und Vanille, Noten von Waldboden, Trüffel und eine feine Mineralität. Dazu gesellen sich eine gradlinige, vife Struktur und eine filigrane Textur. Der Abgang ist klassisch, lang und begeistert. Alles in allem ist dieser Pinot Noir ein Paradebeispiel dafür, dass das Burgund auch im preisgünstigeren Segment überzeugen kann.



Pinot Noir

Genussreife: 5 - 10 Jahre

Während 14 - 16 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut. 20-25% neues Holz.

Trinktemperatur: 14 bis 16 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

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