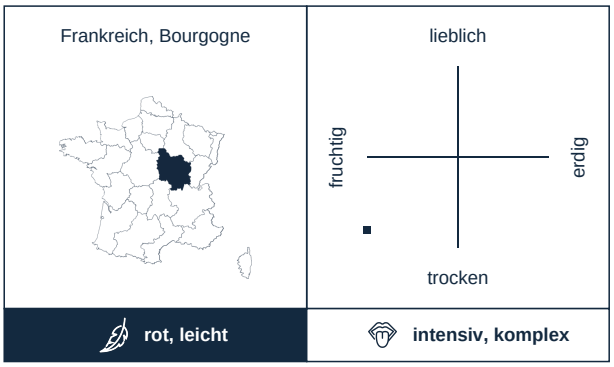
BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1ER CRU ROUGE AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2001



Der Name dieses bekannten Premier Cru reicht ins Mittelalter zurück, wo an den Hanglagen mit südlicher und südöstlicher Ausrichtung Bienenvölker gehalten wurden. Das Wort <mouches> wurde nämlich in der Region um Beaune für die Bienen verwendet. Eine Eleganz und Feinheit, die Ihresgleichen sucht, entfaltet sich bereits im intensiven, delikaten Bouquet. Die Aromatik ist perfekt: Pinot Noir pur und in bester Komposition. Es sind die Fruchtaromen, die an Himbeere, Erdbeere, Kirsche und Zwetschge erinnern, in Kombination mit den klassischen Noten von Unterholz, Minze, Schwarztee, die sich in Szene setzen. Es ist die Balance zwischen der gehaltvollen Textur und der eleganten Struktur, die diesen Vorzeigewein von JOSEPH DROUHIN zu einem einmaligen Erlebnis macht. Dieses Fruchtpotenzial, dieser dichte Gerbstoff von delikater Samtigkeit und dieses Finale von grosser Harmonie gehören zu einem grossen Wein.



Pinot Noir

Genussreife: 3 - 13 Jahre

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

Kirsche, Zwetschge, Himbeere, Erdbeere, Minze / Menthol, schwarzer Tee, Lakritz, Vanille, Zimt, Karamel, Champignon

gefüllte Kalbsbrust, Kalbsfilet im Teig, Bergkäse/Alpkäse, Greyerzer, Comté, Gemüseroulade

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

