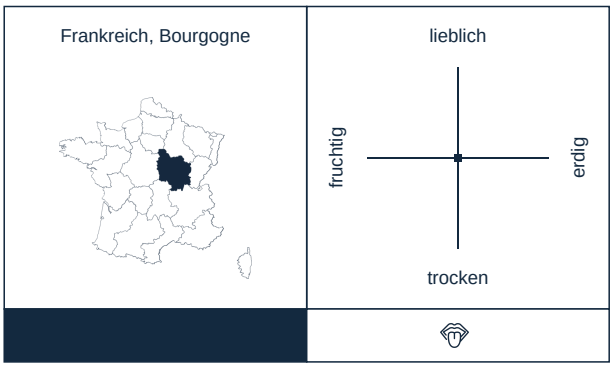
BONNES MARES GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2004



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 BONNES MARES liegt zwischen Chambertin und Musigny, in bester Gesellschaft also. JOSEPH DROUHIN besitzt eine Parzelle, die nicht mehr als 0.23 ha umfasst und oberhalb von Chambolle situiert ist. Dieser Grand Cru weist ein klassisches, straffes Rückgrat auf und vereint vielschichtige, feine Züge in sich. Véronique Drouhin schreibt dazu: <Es ist ein Grand Cru, der sich durch seine Intensität, Dichte und Komplexität auszeichnet. In der Nase offenbaren sich Aromen von Kirschen (Griottes), Unterholz, Himbeere, die durch diskrete Noten von Tabak unterlegt sind. Die Ausgewogenheit und die Nachhaltigkeit im anhaltenden Finale sind die Charaktermerkmale dieses grossen Gewächses.>

Pinot Noir

Genussreife: 8 - 15 Jahre

Während 14 - 18 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut

Steinobst, Sauerkirsche, Himbeere, Tabak, Waldboden

Pasteten/Terrinen, Kalb, Federwild, Greyerzer, Sbrinz, Brie

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				schwer
mild				säurehaltig