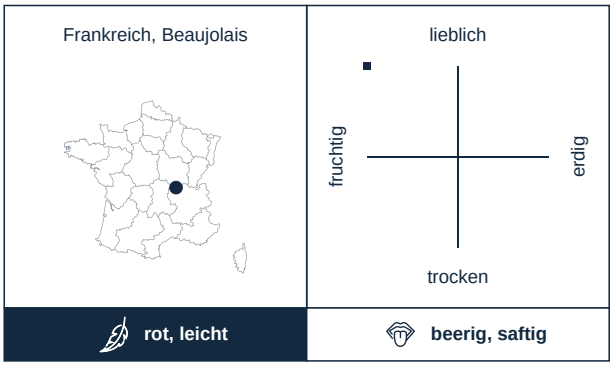
FLEURIE AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2023



Der erste Eindruck in der Nase: reife, süssliche Beerenfrucht. Diese Impression wird dann durch eine vielschichtige, verarbeitete Aromatik ergänzt. Ein gelungener Auftakt für einen sortentypischen, klassischen Gamay aus der wohl bekanntesten Rebbaugemeinde des Cru-Beaujolais-Gebietes: Fleurie. Mit seiner fruchtigen, tiefgründigen Struktur und seiner ausgewogenen Stoffigkeit überzeugt dieser feine Fleurie auch im Gaumen. Das Finale ist konsistent, anhaltend und harmonisch. Es ist ein Joseph Drouhin, der echten Trinkgenuss vermittelt.



Gamay

Genussreife: 2 - 4 Jahre

Während 7 - 8 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut

Beeren

Fleischpastete, Weichkäse, Kalbsbraten

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig
mild	säurehaltig

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873