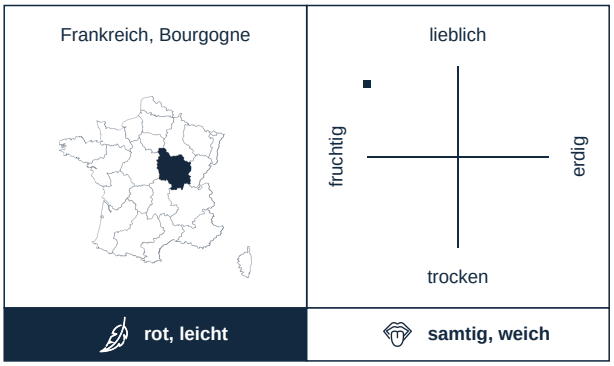
CHAMBOLLE-MUSIGNY AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2022



Eine sortentypische, vielschichtige Aromatik von reifen Früchten (Beeren, Kirschen) und dezenten, streng-herben Noten entfaltet sich im Glas. Die Ausgewogenheit und die Finesse sind das Markenzeichen dieses Chambolle-Musigny von JOSEPH DROUHIN. Im Gaumen eröffnet sich eine Welt von leckeren Fruchtnoten, von samtiger Textur mit Schmelz und von fruchtiger Struktur. Es ist ein Klassiker par excellence, der viele Vorzüge eines Burgunders der besten Machart in sich vereint.



Pinot Noir

Genussreife: 5 - 8 Jahre

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

Beeren, Sauerkirsche, Kirsche

Fleischpastete, Käse-Soufflé, Kalb, Gemüseteller

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
samtig	**kräftig**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873