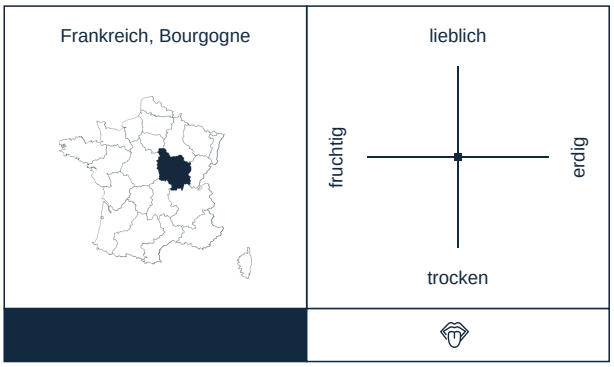
CLOS SAINT DENIS GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2017



Mit gerade nur 6,6 ha und einer durchschnittlichen Produktion von 32000 Flaschen gehört die Grand Cru-Lage CLOS SAINT DENIS zu den kleinsten der gesamten Appellation. Es waren die Mönche der Abtei Saint-Denis, daher der Name der Einzellage, die Anfang des 13. Jahrhunderts die ersten Reben pflanzten und dadurch den Grundstein für eine jahrhundertlange Historie legten. JOSEPH DROUHIN pflegt diese nach Osten ausgerichtete Parzelle mit viel Liebe und achtet minutiös auf tiefe Erträge. Die Aromatik ist von reifer, dichter Beerenfrucht geprägt. Sie erinnert an Kirschen, Weichseln, Himbeeren, die in Kombination mit feinen Kräuter- und Gewürznoten einen vielschichtigen Sinneseindruck im Bouquet hinterlassen. Im Gaumen wie auch im harmonischen und anhaltenden Finale erwartet die WeingeniesserInnen Gehalt und Intensität sowie eine filigrane, delikate Fruchtstruktur. Der CLOS SAINT DENIS gehört zu den ganz grossen Gewächsen dieser Welt und ist ein eindrückliches Beispiel des enormen Potenzials dieser Weinanbauregion.



Pinot Noir

Genussreife: 5 - 10 Jahre

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

Würzig, frisch vegetativ, Sauerkirsche, Himbeere

Pasteten/Terrinen, Wild, Kalb, Weissschimmelkäse

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

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

