



2021 Chorey-les-Beaune AOC

Joseph Drouhin

Degustationsnotiz:

Helle, rote Farbe. Die Aromen überraschen durch ihre Intensität und Fruchtigkeit. Am Gaumen ein zarter, geschmeidiger, anmutiger und runder Körper. Sehr geschmackvoll im Abgang, mit einem Hauch von Brombeerkonfitüre, mit zunehmendem Alter dominiert das Aroma der wilden Brombeere.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Joseph Drouhin
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1400221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chorey-les-Beaune AOC

Joseph Drouhin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.