



2022 Echézeaux

Domaine Jean Grivot
Echézeaux Grand Cru AOC
75cl (6er-Karton)

CHF 550.00

Degustationsnotiz

Der Echézeaux ist wie der Clos de Vougeot ein unglaublich raffinierter Kerl. Der Wein ist total auf Feinheit gebaut, gleichzeitig strahlt er aber eine faszinierend komplexe und tiefgründige Aromatik aus. Ein nobler Mix aus rot- und schwarzbeerigen Aromen mit edlen Kräutern und tänzerischen floralen Aromen. Ausdruck von Reife vermischt sich mit einem kühlen, frischen Hintergrund. Sein Charme ist auch am Gaumen unwiderstehlich, er zaubert mir ein Lächeln auf die Lippen. Was für eine perfekte Balance zwischen Frucht, Säure, Extraktsüsse, Würze und Tanninstruktur. Das ist die pure Noblesse! Der Wein verbirgt gekonnt seine unbändige Kraft und Substanz, die ihm ein langes Leben garantieren. Zart würzig im Finale mit vielen verschiedenen Rückaromen. (pb)



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Burgund



Genussreife: ab 2030



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: Pinot Noir



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 20