## Échezeaux Grand Cru 2021

| | |
|---|---|
| Produzent | Domaine Gérard Julien & Fils |
| Land/Gebiet | Frankreich/Burgund |
| Appellation | Echezeaux AOC |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Pinot Noir (100%) |
| Anbau | Traditionell |
| Ausbau | 12 Monate in 228-Liter-Pièces ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.5% |
| Restzucker | 0.8 g/l |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Nein |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Optimaler Genuss | 2025 bis 2037 |
| Inhalt/Gebinde | 75 cl / 6er Kt |
| Produzierte Menge | 1000 Flaschen |
| Preis CHF | 250.00 |

Grosse Burgunder, denen kellertechnisch kein Zwang angetan wurde, können durch ihre Anmut schon in der Jugend verführen. Wie zum Beispiel dieser Échezeaux Grand Cru von Étienne Julien: Zimt, Wildkirsche und eine feine Würze von Nelken zeigen sich in der Nase. Im Gaumen verleihen die fein gewirkten Gerbstoffe eine seidige Textur und die herzhafte Frucht ist schlicht betörend. Noblesse oblige.