ECHÉZEAUX GRAND CRU 2012

Forey Pére et Fils, Burgund Côte de Beaune

GESCHMACK

Süße	gering	● ○ ○ ○ ○	hoch
Säure	gering	● ○ ○ ○ ○	hoch
Körper	schlank	● ○ ○ ○ ○	voll
Reife	jugendlich	● ○ ○ ○ ○	voll gereift
Intensität	verhalten	● ○ ○ ○ ○	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ○ ○ ○ ○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	○ ○ ○ ○ ○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	○ ○ ○ ○ ○	hoch
Länge	kurz	○ ○ ○ ○ ○	sehr lang

STIL

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2032
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren

WEINBAU

Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG