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



WEINBAU

Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG

STIL

LAGERN & SERVIEREN

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

Etikett ist leicht beschädigt.

DOMAINE FOREY PÉRE ET FILS