JOSEPH DROUHIN, Beaune

Der Familienbetrieb mit Sitz in Beaune gilt weithin als Hüter der burgundischen Eleganz und Finesse. Die vierte Generation leitet in Arbeitsteilung die Geschicke: Frédéric Drouhin ist der hauptverantwortliche Dirigent, der sein Orchester weiter entwickelt und zu neuen Höhen führt. Sein älterer Bruder Philippe ist für die Rebflächen verantwortlich, seine Schwester Véronique Drouhin-Boss ist die Kellermeisterin und somit Hüterin des unverwechselbaren Drouhin-Stils. Laurent schließlich ist für den gesamten amerikanischen Markt zuständig, eine enorm wichtige Funktion, denn die USA sind der größte Exportmarkt.

Auch wenn die Geschichte der Weinbaufamilie 1880 mit Joseph Drouhin begann, hat besonders der Vater der jetzigen Generation - Robert Drouhin - den Betrieb zu seiner heutigen Größe und Bedeutung gebracht. Er hat den Weinbergsbesitz erheblich ausgeweitet in einer Zeit, da niemand mehr so recht an Burgund glauben wollte. Und er hat die Expansion nach Oregon initiiert.

Heute werden im Burgund auf 78 Hektar Reben Weine von mehr als 90 verschiedenen Appellationen erzeugt. Ende der 80 er Jahre erfolgte die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung, Ende der 90er Jahre auf biodynamischen Weinbau. Diese Entscheidung hat einen weiteren Qualitätsschub ausgelöst. Die Weine von Joseph Drouhin sind wunderschöne, kristallklare und fokussierte Weine mit einer natürlichen Eleganz und großer Finesse. Sie zählen zu den besten Weinen des Burgunds.

Nuits Saint Georges 2018

Der 2018 Nuits Saint Georges von Joseph Drouhin zeigt ein feingliedriges Bukett mit floralen Noten, Veilchen und verhaltener Erdbeer- und Sauerkirschfrucht, das unterstützt wird von Zedernholz und dezenter Vanille. Sehr fleischig am Gaumen mit Aromen von Wild, schwarzem Tee, dunklen Kirschen und Gewürzen. Hervorragend balanciert in Struktur und Sanftheit, delikater, reifer Säure und feinsten Tanninen hinterlässt dieser Pinot Noir im langen Finale den Eindruck großer Komplexität.

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2032**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	