



## Echézeaux Grand Cru

Produzent	Domaine Gérard Julien & Fils
Land/Gebiet	Frankreich/Burgund
Appellation	Echézeaux AOC
Jahrgang	2013
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Ausbau	12 Monate in 228-Liter-Pièces ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	2018 bis 2026
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	1000 Flaschen

Etienne Julien verkörpert die junge Winzer-Generation auf das Beste. Talentierte und intuitiv macht er seine Weine. Ohne übertreiben zu müssen: Seine Weine haben Kraft, Finesse und Eleganz zugleich. In der kleinen Ortschaft Comblanchien, zwischen Vosne-Romanée und Beaune gelegen, befindet sich sein Weingut, die Domaine Julien Gérard & Fils, das er nach seinem Master für Önologie im Jahr 2011 von seinem Vater übernehmen konnte.

Grosse Burgunder, denen kellerntechnisch kein Zwang angetan wurde, können durch ihre Anmut schon in der Jugend verführen. Zum Beispiel dieser Echézeaux Grand Cru: Zimt, Wildkirsche und eine feine Würze von Nelken zeigen sich in der Nase. Saftiger Gaumenfluss mit seidenfeinem Tannin. Im langen Abgang wiederum herzliche Kirschfrucht.