



## Domaine Jean Grivot

2020 Échézeaux Grand Cru AOC

Echézeaux

75cl (6er-Karton)

CHF 550.00

### Degustationsnotiz

Was will man bei den Grand Crus noch schreiben, wenn schon die 1er Crus so genial sind? Etienne Grivot betont vor allem die Vielfalt und Komplexität seiner Weine. In der Tat kann man hier noch die eine oder andere Nuance mehr erkennen, aber der Échézeaux glänzt vor allem mit seiner alles überstrahlenden, kraftvollen Eleganz – irgendwie ein Widerspruch, aber es ist einfach so. Dieser Duft ist so von Feinheit und gleichzeitiger Intensität geprägt, dass man es nicht anders ausdrücken kann. Genial auch die Floralität, die über den Fruchtnoten schwebt. Am Gaumen so superb zart und weich. geprägt von präsenten, seidigen Tanninen. Im Auftakt eine unglaublich delikate Extraktsüsse, die von der Frische eine phänomenale Leichtigkeit bekommt. Die Säure ist das wichtige Element bei diesem Wein, da sie in diesem Frucht-Feuerwerk die richtige Balance gibt. Ein Échézeaux, wie ich ihn noch nie degustiert habe. Er sprengt die Punkteskala. (pb)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Burgund
-  **Genussreife:** ab 2030
-  **Alkoholgehalt:** 14% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16 °C
-  **Traubensorten:** Pinot Noir
-  **Vino Vario:** 20+