



2020 CHABLIS

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Leichtigkeit & Frische Ein Chablis sollte der Inbegriff von transparenter Leichtigkeit, Frische und herber Mineralität sein. Einige Produzenten meinen es etwas zu gut mit dem Barriqueausbau und meinen Chablis muss wie ein Wein von der 80 km weiter südlich gelegenen Côte d'Or schmecken. Wollüstig 2020 war ein herausragendes Jahr im Burgund und sorgte für immense Konzentration, wollüstig reife Frucht, mit gleichzeitig atemberaubender Frische. Kein cremiger, opulenter Stoff, sondern fein, straff und mineralisch. Knackig frische Säure mit stei...

REBSORTE Chardonnay	APPELLATION Chablis Controlée	ALKOHOLGEHALT 13 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Nein	VEGAN Nein
AUSBAU gebrauchtes Barrique	REGION Burgund	RESTZUCKER 0,6 g/l	GLASEMPFEHLUNG Burgunderglas	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA semi-kontinental, atlantisch	LAND Frankreich	GESAMTSÄURE 6,4 g/l	TRINKTEMPERATUR 9-12°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN Jurakalk, Mergel	ANBAU traditionell	PH-WERT -	TRINKZEITFENSTER 2024 - 2034	ABFÜLLER Remoissenet Père & Fils, FR21200 Beaune
BIO-PRÜFNUMMER -	HÖHE ÜBER N.N. Diverse Lagen	INTERNATIONALE BEWERTUNG -	VERSCHLUSS Naturkork	IMPORTEUR Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg

REMOISSENET PÈRE & FILS

Remoissenet Père & Fils gehört zu den alteingesessenen burgundischen Häusern mit einem großen Namen. Als der Letzte aus der Remoissenet-Familie, Roland, nach 30 Jahren Geschäftsführung im Alter von 75 in den Ruhestand treten wollte, suchte er einen Nachfolger. Roland war ein Unikum, eine st...

