



2018 LE MONTRACHET GRAND CRU

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Montrachet. Punkt. Der Montrachet 2018 von Remoissenet trägt den Namen mit stiller Autorität. Die Parzellen auf der Chassagne-Seite gehören zum innersten Kreis der Côte d'Or. Etwa 40-70 Jahre alte Reben, tief im Kalk verankert. 2018 war ein warmes Jahr und schenkt Ruhe in der Reife sowie mehr Gleichgewicht als erwartet. Kellermeisterin Claudie Jobard lässt die Lage sprechen, nicht den Keller. Zwei bis drei 300-Liter-Fässer. Ein Flüstern in einer großen Appellation. Hier geht es nicht um Stil. Hier geht es um Herkunft. Ein Wein, der den Raum einnimmt. Dichte Die Farbe ist golden mi...

REBSORTE Chardonnay	APPELLATION Appellation Montrachet Grand Cru Controlée	ALKOHOLGEHALT 14 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Ja	VEGAN Nein
AUSBAU gebrauchtes Eichenholzfass	REGION Burgund	RESTZUCKER 1,5 g/l	GLASEMPFEHLUNG Burgunderglas	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA semi-kontinental	LAND Frankreich	GESAMTSÄURE 5,6 g/l	TRINKTEMPERATUR 9-12°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN Jurakalk, Mergel	ANBAU traditionell	PH-WERT -	TRINKZEITFENSTER 2024 - 2044	ABFÜLLER Remoissenet Père & Fils, FR21200 Beaune
BIO-PRÜFNUMMER -	HÖHE ÜBER N.N. 245 - 255 Meter	INTERNATIONALE BEWERTUNG 94 P. William Kelley (Robert Parker)	VERSCHLUSS Naturkork	IMPORTEUR Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg

REMOISSENET PÈRE & FILS

Alteingesessen mit schillernden Ruf 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 Ruherstand treten wollte, suchte er einen Nach...

