



2019 POMMARD

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Die Reben sind zum Teil noch sehr jung (15 Jahre) und zum Teil im besten Alter (40 Jahre). Spontan in großen Gärständern vergoren und in fünf französischen Barriques (zwei davon neu) ausgebaut. Ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Schwelgerisch, duftig, zart. Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Blüten und orientalisches Gewürz im Aroma. Weich und saftig im Geschmack. Ein perfekter Ausdruck dieser Lage mit ihren eisenhaltigen Böden.

REBSORTE Pinot Noir / Spätburgunder	APPELLATION Pommard Controlée	ALKOHOLGEHALT 13 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Ja	VEGAN Nein
AUSBAU gebrauchtes Barrique	REGION Burgund	RESTZUCKER < 1 g/l	GLASEMPFEHLUNG Burgunderglas	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA semi-kontinental, maritim	LAND Frankreich	GESAMTSÄURE 5,6 g/l	TRINKTEMPERATUR 16-18°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN Jurakalk, Mergel	ANBAU naturnah und nachhaltig	PH-WERT -	TRINKZEITFENSTER 2024 - 2044	ABFÜLLER Remoissenet Père & Fils, FR-21200 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...

