

2019 Bourgogne Blanc - Renommée Magnum

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Ein feiner Einstieg in die Welt von Remoissenet. Mit diesem einfachen Bourgogne setzt Claudie Jobard die Messlatte schon sehr hoch. Die Blend besteht aus Beeren, die zu je 40% aus den Subregionen Côte de Beaune und Mâconnais, sowie zu 20% aus dem Chablis stammen. Abgesehen davon sind die Weißweine von Remoissenet erstaunlich gut strukturiert. Es fühlt sich an, als würde man zum ersten Mal eine Kaschmir-Strickjacke anziehen, die so weich und glatt ist, dass man ungern zurück zu Wolle, Baumwolle und Co. möchte. Der Bourgogne Blanc breitet sich samtig am Gaumen aus und zeigt wunderbar Aromen von Pfirsich, Aprikosenjoghurt, weißen Blüten und Buttergebäck. Eine feine, pfeilgerade Säure hält gegen das reiche Aromenspektrum und balanciert ihn fein aus. Der Bourgogne Blanc "Renommée" ist wohl der weitaus bessere Kaschmirschal.

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| Rebsorte Chardonnay | Region Burgund | Restzucker 1 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 9-12° | Internationale Bewertungen 88 P. Vinous |
| Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss | Appellation Appellation Bourgogne Controlée | Säure 5,6 g/l | Dekantieren / Karaffieren Nein | Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre |
| Boden Jurakalk, Mergel | Anbau naturnah und nachhaltig | Alkoholgehalt 14% | Empfohlenes Glas Burgunderglas | Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune |
| Höhe über N.N. Verschiedene Lagen | Ausbau 12 Monate im Stahltank & gebr. 300 Liter Tonneau (Neuholz 20%) | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Verschluss Naturkork | Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg |



Claudie Jobard und Bernard Repolt sind verantwortlich für eine Produktion von rund 200.000 Flaschen aus 40 Hektar eigenen und betreuten Weinbergen. Sie haben innerhalb von kurzer Zeit einen überaus präzisen und herkunftsbetonten Stil entwickelt, den man schon dem Aligoté anmerkt und der sich immer klarer und feiner seine Bahn bricht bis hin zu den Grand Crus aus Corton-Charlemagne und den wunderbaren Premier Crus aus Gevrey-Chambertin, Meursault und Chassagne-Montrachet.
Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.