

2018 BOURGOGNE ROUGE „RENOMMÉE“

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. Viele Trauben stammen aus sehr guten Lagen.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Bourgogne Controlée	Gesamtsäure 5,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau traditionell	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. Verschiedene Lagen	Ausbau in gebrauchten 342 l Pièces mit einem Neuholzanteil von bis zu 30%	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Kork	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.