

2018 SAVIGNY-LES-BEAUNE

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



In dieser Gemeinde gibt es keine Grand Cru Lagen. Sie gehört zu den vielfältigsten Gemeinden, wenn es um Lage und Exposition geht. Die besten Weinberge gehören eindeutig zu den übersehendsten von ganz Burgund und bieten allerbestes Preis-Genussverhältnis. Der Boden ist häufig nicht so steinig, man findet hier eher mehr Ton und teilweise Sand aber auch Kalk im Untergrund. Traditionell in zwei offenen Gärbottich mit anschließender Reifung in französischen Barriques. Fünf Fässer Savigny-les-Beaunes gab es von diesem festen, dichten und würzigen Stoff. Ein toller Wert, kein großer Wein, dafür ein sehr schmackhafter, ansprechender, roter Burgunder mit gutem Alterungspotential von ca. 15 - 20 Jahren. Ca. 1.500 Flaschen wurden abgefüllt.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Savigny-Les-Beaune Controlée	Gesamtsäure 4,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 15 bis 20 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 in offen Gärbottichen, 15 Monate Reifung in franz. Barriques (40% Neuholz)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Claudie Jobard und Bérnard 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.