

2018 Chablis Grand Cru "Bougros"

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Ein imposanter Wein, der in seiner Tiefe und Kraft es mit den berühmten Weinen der nördlich gelegenen Côte d'Or ohne weiteres aufnimmt. Trotzdem ist Chablis eben Chablis und anders. Der Hang in diesem Grand Cru ist etwas flacher und der Boden schwerer und fetter, somit geraten die Weine etwas breitschultriger, mit der Ausnahme der höhergelegenen Parzelle "Côte de Bougerets" mit ihrem steinigen, skelettartigen Kimmeridge Boden mit fossilen Einschlüssen aus Austern und Krebsen. Die Weinberge vom westlichen Teil der Lage sind zwischen 20-40 Jahre alt. Ganztraubenpressung, Spontangärung und Vergärung in den typisch für Remoissenet verwendeten 350 Liter französischen Eichenholzfässern. Was für ein toller und kraftvoller Chablis, mit einer Mischung aus Rasse, Saftigkeit und cremigen Fettigkeit am Gaumen. Pfirsich, Limonenzeste und Birne in der Nase, unterlegt mit einem rauchigen Feuersteinduft. Man merkt die reife klare Frucht, die sehr typisch für den Jahrgang ist und die subtile feine Säure.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 1,4 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Chablis Grand Cru Controlée	Säure 5,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Boden Kalkstein mit fossilen Einschlüssen, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau in 5 350l französischen Eichenholzfässern (20% neues Holz)	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.