

2018 LE MONTRACHET GRAND CRU

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Die Parzellen mit den 40-70 Jahren alte Reben liegen auf der Chassagne Seite dieser weltberühmten Lage, gleich neben denen der Domaine de la Romanée-Conti. Zwei bis drei 300 Liter Fässer sind die Jahresproduktion dieses makellosen Weißweins. Es gibt einige Stimmen in der Branche die den "Le Montrachet" von Remoissenet zu den verkanntesten dieses Cru zählen. Ein großer, majestätischer Weißwein.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 1,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen 94 P. Robert Parker Wine Advocate
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Montrachet Grand Cru Controlée	Gesamtsäure 5,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	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. 245 - 255 Meter	Ausbau 18 Monate in franz. Eichenholzfässern (60% neues Holz)	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.