

2017 Gevrey-Chambertin 1er Cru - Les Cazetiers



REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Ein großartiger Burgunder mit legendärem Sauerkirscharoma und konzentriertem, aber nicht fettem Geschmack. Standardmäßig gehört der Wein aus dieser Lage zu den besten dieser Kollektion. Die Jahresproduktion sind drei Barriques. Der Duft ist trotz des noch jugendlichen Alters schon sehr präsent, mit einer Hand voll schwarzer Früchten, welche die ausgezeichnete Reife des Leseguts zeigen. Am Gaumen ist er druckvoll und verspielt zugleich, mit einer tollen Tanninstruktur, die dem Pinot Eleganz und Frische verleiht. Das Finale ist himmlisch lang. Ein großartiger Burgunder mit Alterungspotenzial.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Gevrey-Chambertin Premier Cru Controlée	Säure 5,5 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. 300 - 360 Meter	Ausbau in gebrauchten 342 l Pièces mit einem Neuholzanteil von 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.