

2019 Vosne-Romanée

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Nur bestes und sauberes Lesegut, von Hand gelesen und bereits im Weinberg akribisch aussortiert. Die Spontangärung folgte traditionell, aber temperaturkontrolliert in offenen Gärbottichen, bevor der Jungwein zum Reifen in gebrauchte 228 Liter Barriques gelegt wurde. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Der Vosne Romanée zeigt sich mit vielfältigen und kräftigen Aromen von Kirschen, Cassis, Trüffeln, roten Pflaumen und einer feinen Würze. Komplex, saftig, raffiniert, seidig. Dazu ein Ofenhähnchen mit Kräutern, gegrillte Bratwürste oder gut gewürztes Grillgemüse. 1.500 Flaschen

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0,3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Vosne-Romanée Contrôlée	Säure 6,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 15%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. 200 - 400 Meter	Ausbau 19 Monate in 5 gebrauchten Barriques (20% Neuholz)	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.