

# 2020 Chassagne-Montrachet 1er Cru - La Maltroie

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Das Dorf Chassagne, seit 1879 bekannt als Chassagne-Montrachet, liegt auf der Grenze zwischen der Côte d'or und dem Département Saône-et-Loire. Die Lage "La Maltroie" grenzt südlich an Chassagne und wird durch eine Mauer, die sich quer durch den Weinberg zieht, getrennt. Der hoch gelegene 1er Cru erstreckt sich über einen sanften, nach Osten ausgerichteten Hang. Der nördliche Teil gehört dem Château de la Maltroye. Die Chardonnay-Trauben für dieses 1er Cru stammen somit aus dem südlichen Teil. Groß, kräftig, konzentriert und verführerisch präsentiert sich "La Maltroie". Von Hand gelesen und als ganze Trauben gepresst, landet der Most in Eichenholzfässern, wo die Spontangärung beginnt. Reifes Steinobst, Quitte und Zitronenconfit, ergänzt durch weißen Pfeffer, Popcorn und einen Hauch Rauch. Vollmundig und seidig, mit einer pfeilgraden, erfrischenden Säure und Mineralität. Weißer Pfirsich, Zitrusfrüchte, ergänzt durch Aromen von Vanille, Rauch, Butter und etwas Toast. Hervorragendes Gleichgewicht von Fülle, Frucht und Finesse. Kräftige Fischgerichte passen perfekt! In den nächsten 6 Jahren trinken.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> 0,4 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	<b>Appellation</b> Appellation Chassagne-Montrachet 1er Cru Contrôlée	<b>Säure</b> 6,2 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Jurakalk, Lehm, Mergel	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 240 - 250 Meter	<b>Ausbau</b> 15 Monate in 5 gebrauchten Barriques (20% Neuholz)	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.