

2018 ALIGOTÉ "MARIE CLEMENT"

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Weniger als ein halber Hektar mit alten Aligoté Reben sind im Besitz von Remoissenet. Mit Geschick, Passion und handwerklichem Gespür, widmet sich Claudie Jobard dieser zu unrecht als einfach geltenden Rebsorte. Dieser elegante Wein, mit einer wohldimensionierten Toastnote und einer fein abgestimmten Säure, ist ein großartiger Einstieg für bezahlbares Geld in die Welt dieser Domaine.

Rebsorte Aligoté	Region Burgund	Restzucker 0,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Aligoté Controlée	Gesamtsäure 6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. Verschiedene Lagen	Ausbau 10 Monate im Edelstahl	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.