

# 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.

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