

2017 Chablis-Fourchaume 1er Cru

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Die Lage Fourchaume erstreckt sich in südwestlicher Ausrichtung, oberhalb des Blocks mit den Grand-Cru Lagen, wie ein langer Finger nördlich des rechten Ufers des Flusses Serein. Die Böden sind ein Traum aller Chablis-Winzer*innen: steinig und kalkhaltig. Selbstverständlich gibt es bei einem so großen Weinberg, je nach Parzelle, noch mal genauere Unterschiede, aber im Ganzen ist es eine der wärmeren und frühreiferen Lagen. Die Trauben stammen von 20 bis 40 Jahre alten Reben, werden per Hand gelesen, kommen im Ganzen in die Presse und werden in 228l Barriques und 342l Pièces mit einem Neuholanteil von ca. 30% vergoren und ausgebaut. In der Nase finden sich Aromen von Zitronenblüte, weißem Pfirsich und der subtile Duft warmer Kieselsteine. Glatt und seidig fließt er über die Zunge, mit - typisch für diese Lage - geschmeidiger Textur als schillernder Mineralität. Saftige Birnen, warme Salzzitronen und weißer Pfeffer komplettieren dieses elegante Gewächs. Ein perfekt austariertes Trinkerlebnis, denn die voluminöse, warme Aromatik befindet sich in toller Balance mit der akzentuierten Säure. Seinen legendären Ruf erhält der Chablis-Fourchaume wohl auch, weil er bei seiner kraftvollen Aromatik auch eine feine Mineralität mit sich bringt. Ein toller Begleiter zu gebratenem Huhn mit Zitrone, Thymian und Knoblauch.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 1,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Chablis Premier Cru Controlée	Säure 7,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. 200 Meter	Ausbau in 228l Barriques und 342l Pièces	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.