

# 2014 Santenay 1er Cru "Passetemps"

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Am südlichen Zipfel des goldenen Hanges -der Côte d'Or- liegt Santenay mit seinen 270 Hektar Weinbergen. Der Status reicht hier nicht über den Rang von Premier Cru Lagen hinaus. Geologisch gesehen ist es ein Puzzlespiel und die Böden erinnern an die weiter nördlich gelegene Côte de Nuits, nicht zuletzt auch wegen starker Erosion. Einige Weine von hier schmecken ziemlich rustikal und einfach. Trotzdem, oder gerade deswegen: der Ruf von Santenay war schon besser und es gibt wieder ein paar bekannte Namen, die das Potential dieser Weinberge zu neuem Leben entfachen. Der 1er Cru "Passetemps" liegt neben einer der Spitzenlagen des Ortes "Les Gravières" mit südöstlicher Ausrichtung und hellweißem mergeligen Boden. Kaum bekannt und eigentlich bekannt für seinen Pinot. Diese Parzelle liegt aber genau an Chassagne-Montrachet und von daher macht Chardonnay an dieser Stelle Sinn. Wer einen perfekt gereiften weißen Burgunder mit straffer Säure und einer markanten Mineralität will: bitte schön; das ist einfach köstlich und macht viel Freude. Zeigt wunderbare Sekundäraromatik und ist auf dem Punkt.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> < 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> semi-kontinental	<b>Appellation</b> Appellation Santenay 1er Cru Controlée	<b>Säure</b> 6,4 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<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> 200 - 250 Meter	<b>Ausbau</b> in 3421 französischen Eichenholzfässern	<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.