

2018 CHASSAGNE-MONTRACHET

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Die schwereren Mergelböden bringen seit jeher einen üppigeren, weicheren Stil hervor als ihre Vettern aus dem Nachbarort Puligny. Aus mehreren, teilweise jungen Parzellen im Village-Level (10-30 Jahre) stammt dieser köstliche, markante, nach Kräutern und Mineralien duftende Burgunder mit der nötigen Säure, viel Grip und Textur. Ein Drittel Neuholz-Anteil.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 1,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Appellation Chassagne-Montrachet Controlée	Gesamtsäure 5,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. 150 - 400 Meter	Ausbau 17 Monate in franz. Eichenholzfässern (30% neues Holz)	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.