

2020 Saint-Romain

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Die Lagen von Saint Romain liegen deutlich höher als der Rest der Côte d'Or - zwischen 350 und 410 Meter - und sind dadurch merklich kühler. Hinzu kommt die etwas abgeschiedene Lage in einem Seitental, wodurch sie nicht von der offenen Ost- und Südausrichtung profitieren und damit weniger Morgensonne abbekommen. Die typische frische Mineralität der Weine von St. Romain kommt von dem sehr hohen Gehalt an Kalkstein im Oberboden. Bisher finden sich hier keine Premier oder gar Grand Cru Lagen, aber es gibt ein paar sehr gute Parzellen, die einen höheren Status verdient hätten. Gerade in warmen, trockenen Jahren wie 2020 ist die kühlere Lage der Weinberge eher ein Vorteil, geraten die Weine doch trotz der Hitze frisch, mineralisch und elegant. Typisch nussig, mit diesem genialen Duft nach Asuterschalen. Jetzt bis 2030 trinken.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 1,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Saint-Romain Contrôlée	Säure 6,18 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau traditionell	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR21200 Beaune
Höhe über N.N. 350 - 410 Meter	Ausbau im Pièce	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.