WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

1967 Volnay - Premier Cru

REMOISSENET PE?RE & FILS - BURGUND, FRANKREICH

Diese unberührten Weine haben ungewöhnliche Ausdauer und sind immer wieder für eine Überraschung gut. Wahrscheinlich ist es die traditionelle Machart im Einklang mit perfekter Lagerung die solche traumhaften "old school" Weinerlebnisse erschafft. Der Volnay Stil gilt als etwas feiner, samtiger und delikater als die wuchtigeren Weine aus dem benachbarten Pommard. Die braune lehmig-tonige Bodenauflage ist etwas dünner, der Boden kalkreich und mergelig. Die Weine geraten nicht ganz so plüschig, sind dafür voller Finesse und Feinheit. Nach über 50 Jahren immer noch mit Reserven für die weitere Lagerung.Es handelt sich bei diesen Raritäten um Produkte einer vergangenen Epoche und niemand wird jemals belegen können, unter welchen Umständen sie entstanden sind. Der wichtigste Fakt ist die unglaubliche Frische und Finesse, die diese Weine nach all den Jahren aufweisen. Nur ganz wenige alte Weine können auf so eine Historie verweisen. Einige dieser Burgunder gehören zu den größten Erlebnissen, die man mit gereiften Weinen haben kann. Einzigartig, epochal, außergewöhnlich und jede Flasche eine echte "Wein am Limit" Erfahrung. Sie sind und bleiben eine der wenigen Mythen der Weinwelt. Jede Flasche wird erst bei Abruf aus der Domaine mit einem neuen Etikett versehen.

Rebsorte Pinot Noir	**Region** Burgund	**Restzucker** < 3 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 16-18°	**Internationale Bewertungen**
Klima kontinental	**Appellation** Appellation Volnay Premier Cru Controlée	**Säure**	**Dekantieren / Karaffieren** Nein	**Lagerfähigkeit** 5 bis 10 Jahre
Boden Jurakalk, Lehm, Mergel, Ton	**Anbau** traditionell	**Alkoholgehalt** 13%	**Empfohlenes Glas** Burgunderglas	**Abgefüllt durch** Remoissenet Pére & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe uber N.N.	**Ausbau** in franz. Bariques	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Verschluss** Naturkork	**Importiert durch** Wein am Limit, 20251 Hamburg

Claudie Jobard und Bérnard 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.