

2011 CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU „DIAMOND JUBILÉE“



REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND , FRANKREICH



Ein graziles Meisterwerk, von wahnsinniger Feinheit. Dieser Corton-Charlemagne ist kein Blockbuster, sondern dem Naturell der Lage entsprechend ein subtiler, feiner Wein. Claudie Jobards Focus ist es in erster Linie den Lagencharakter herauszuarbeiten. Um die Röstnoten des Holzes möglichst schonend einzuarbeiten, verwendet sie 340 Liter Eichenholzfässer mit mittlerem Toasting.

| | | | |
|--|--|---|---|
| ANBAUGEBIET Burgund | CHARAKTER Trocken | IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg | LAGERFÄHIGKEIT 15 -20 Jahre |
| APPELLATION Appellation Corton-Charlemagne Grand Cru Controlée | HÖHE ÜBER NN 150 - 400 Meter | ABGEFÜLLT DURCH Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune | EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas |
| KLIMA kontinental | ALKOHOL 13,5 % | ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfite | KARAFFIEREN Nein |
| BODEN Jurakalk, Mergel | REBSORTE Chardonnay | AUSBAU in französischen Barriques mit mittlerem Toasting | EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12 - 14° C |



Mit dieser alteingesessenen Domaine (1877), die sich in den letzten Jahren – zumindest unter Kennern – einen Namen gemacht hat, brechen wir mit einer Tradition bei Wein am Limit. Es ist in diesem Sinne kein direkt vom Inhaber geführtes Weingut. Dennoch entspricht es unseren Kriterien von Persönlichkeit und eigener Philosophie. Remoissenet wurde 2005 an die New Yorker Investoren und Kunstsammler Edward und Howard Milstein verkauft. Diese waren so vorausschauend mit Bernard Repolt – dem ehemaligen Präsidenten von Louis Jadot – einen fähigen und qualitätsbesessenen Geschäftsführer zu engagieren. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.