

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.