

# 2018 CHABLIS "AMIRAL VERNON"

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Ein Chablis kann der Inbegriff von transparenter Leichtigkeit und Frische sein. Der sehr warme, qualitativ hochwertige und fast perfekte Jahrgang 2018 hat einige großartige Weine hervorgebracht, wie diesen elegant-fruchtigen Chablis. Die perfekte Reife gepart mit dekadentem Duft von Austernschalen und Zitrusfrüchten. Im Geschmack trägt die feine Säure die zarten Nuancen sehr lang. Ein Chablis in Bestform, bei dem sich die Domaine von keinem geringeren als dem legendären Francois Raveneau beraten lässt.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> 0,5 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	<b>Appellation</b> Appellation Chablis Controlée	<b>Gesamtsäure</b> 6,3 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Jurakalk, Mergel	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> Verschiedene Lagen	<b>Ausbau</b> 12 Monate in Stahltanks und gebrauchten Barriques	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.