

SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU „LES SERPENTIÈRES“



REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND , FRANKREICH



Aus einer der ältesten Gemarkungen Burgunds, nördlich der Stadt Beaune, stammt dieser 1er Cru. Unter Kennern gilt diese Lage als eine der besten mit ihren kalkigen und mit Kies durchzogenen Böden. Die Weine können sehr gut altern und gehören zu den bezahlbarsten Werten in Burgund. Früher wurden hier viele weiße Reben (auch Pinot Blanc und Pinot Gris) gepflanzt und mit den Rotweinen zusammen vergoren. Deswegen war der Ruf ramponiert, doch in den letzten Jahrzehnten hat sich die Qualität und Zuverlässigkeit der Weine enorm gesteigert. Natürlich wird der Pinot Noir mittlerweile reinsortig angebaut.

ANBAUGEBIET Burgund	CHARAKTER Fruchtig, elegant, würzig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 - 15 Jahre
APPELLATION Appellation Savigny Les Beaune Premier Cru Controlée	HÖHE ÜBER NN 250 - 300 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Handselektion, sanfte pneumatische Pressung, Spontangärung in offenen Gärtanks	KARAFFIEREN Nein
BODEN Kalkstein- und marine Mergelböden aus dem Jura	REBSORTE 100% Pinot Noir	AUSBAU In gebrauchten franz. 342l Fässern, den Pièces, angebaut. 30% - 70% Neuholzannteil. Ungefiltert und ungeschönt abgefüllt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° 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.