

# 2018 GIVRY BLANC "LE PRÉFÉRÉ DU ROI HENRI IV."

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Dieser Wein schmeckte schon König Heinrich IV. (1553-1610) sehr gut. Auf den rollenden Hügeln dieser Gemeinde an der Côte Chalonnaise im südlichen Burgund wächst eigentlich mehr Pinot Noir. Dennoch werden auf den kalkhaltigen Böden einige vorzügliche weiße Burgunder gekeltert. Dieser limonenfruchtige und behutsam im Holz ausgebaute, tiefgründige Givry Blanc ist ein Burgunder für jeden Tag der Woche. Außer Montags und Dienstags! Dafür wäre er nämlich viel zu schade, denn so einfach ist er am Ende doch nicht.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> 0,8 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	<b>Appellation</b> Appellation Givry Controlée	<b>Gesamtsäure</b> 5,7 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> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 300 - 400 Meter	<b>Ausbau</b> 13 Monate in franz. Barriques (30% neues Holz)	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.