

2017 Savigny-lès-Beaune 1er Cru - Les Rouvrettes

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Die letzte 1er Cru Lage auf der linken Seite, wenn man von Beaune aus Richtung Bouland, entlang des Rhoin fährt. Nur der obere Teil des Weinbergs ist als 1er Cru ausgezeichnet und bringt Weine hervor, die sich recht früh öffnen und so schneller zugänglich als manch Nachbar sind. Wunderbar elegant mit einem ausbalancierten Anteil an Aromen, Tanninen und einer klaren Säure. Geht sowohl zu Fisch als auch zu Geflügel. 2.687 Flaschen

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0,3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Beaune 1er Cru Controlée	Säure 5,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. 250 - 300 Meter	Ausbau 14 Monate in gebr. Barriques (30% Neuholz)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.