

2020 Puligny-Montrachet

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Die zugekauften Beeren stammen aus einer Parzelle, die an einige Premier Cru Weingärten gleich an der Grenze zur Nachbargemeinde Meursault grenzt. Strahlende, limonige Frucht, Kräuterwürze, Fassbutter, kühle Mineralität und eine dekadente Fülle. 30% Neuholz-Anteil und 16 Monate darin gereift. In diesem Jahrgang perfekt von der Natur inszeniert. Ein großes Jahr und weit weg von der Extravaganz der Neuen Welt.

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| Rebsorte Chardonnay | Region Burgund | Restzucker 0,9 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 9-12° | Internationale Bewertungen |
| Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss | Appellation Appellation Puligny-Montrachet Controlée | Säure 6,9 g/l | Dekantieren / Karaffieren Nein | Lagerfähigkeit 5 bis 10 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. 200 - 225 Meter | Ausbau für 16 Monate in franz. Eichenholzfass (30% neues Holz) | 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.