

2020 Givry Blanc

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Nach einer besonders späten Lese und einer langsamen, aber recht warmen Gärung, wird der Wein vor der Abfüllung etwa ein Jahr lang in französischen Eichenfässern (25 % neues Holz) ausgebaut. Noten von Zitrone, Limette, Lilie und einem Hauch von Honig auf Toast machen sich im Glas breit. Im Mund ist er relativ delikat, ausgewogen zwischen weich und frisch. 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.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 1,8 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Givry Controlée	Säure 5,34 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. 300 - 400 Meter	Ausbau im Pièce	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.