

2016 BOURGOGNE BLANC „RENOMMÉE“

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Ein feiner Einstieg in die Welt von Remoissenet. Mit diesem einfachen Bourgogne setzt Claudie Jobard die Messlatte schon sehr hoch. Die Blend besteht aus Beeren, die zu je 40% aus den Subregionen Côte de Beaune und Mâconnais, sowie zu 20% aus dem Chablis stammen. In 2016 kann man von einem perfekten Jahr sprechen. Ausgewogen in allen Belangen, eine Konzentration die von einer reifen Säure balanciert wird.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 1,1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Bourgogne Controlée	Gesamtsäure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau traditionell	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. Verschiedene Lagen	Ausbau in gebrauchten 342 l Pièces mit einem Neuholzanteil von bis zu 30%	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.