

2019 Beaune Blanc - Montagne Saint-Désiré

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Es muss nicht immer Premier oder Grand Cru sein, um Lagentypizität in der Flasche zu haben. Es gibt viele vermeintlich einfache Village-Weinberge, gerade in unmittelbarer Nachbarschaft zu höherklassifizierten Lagen, die mit Sorgfalt und gewissenhafter Arbeit faszinierende, eigenständige Gewächse hervorbringen können. Der Weinberg "Montagne Saint-Désiré" in der Gemeinde von Beaune ist so einer. Direkt oberhalb des berühmten Premier Cru Weinberges "Clos des Mouches" gelegen, mit Süd/Südost Ausrichtung. Die 0,4 Hektar große Parzelle der Remoissenets mit 30 bis 40 Jahre alten Reben wird nach biologischen Kriterien bewirtschaftet. Von Hand gelesen, spontan vergoren und für 16 Monate in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut. Leicht geschönt abgefüllt. Nach 17 und 18 der dritte heiße, trockene Jahrgang in Folge. Reife Frucht, höherer Alkoholgehalt als gewohnt, aber dennoch pikante, frische Säure. Der Jahrgang hat den Wein deutlich stärker geprägt als seine Herkunft. Saftige Ananas, Mandarinenschale, Zitronenkekse. Dürfte einige Jahre durchhalten, aber gerade mit der Fruchtfülle seiner Jugend äußerst faszinierend.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 0,8 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Beaune Contrôlée	Säure 6,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel, Ton	Anbau traditionell	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. 300 - 340 Meter	Ausbau 16 Monate in 342l Fässern aus französischer Eiche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Kork	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.