

# 2018 Nuits-Saint-Georges

## REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



2018 ist für Nuits-St-Georges ein fesselnder Jahrgang, denn die Winzer\*innen der Region trotzten Hagel und Hitze und zauberten hervorragende Weine in die Flasche. Dies ist ein Jahrgang, in dem die sonst so klassisch strukturierten Weine, die für ihre Männlichkeit und ihre kräftigen Kanten bekannt sind, raffiniert und edel zeigen. Auf etwa 5 Km Länge erstreckt sich Nuits-Saint-Georges. Hier gibt es jedoch keine einzige als Grand Cru klassifizierte Lage, dafür ein paar sehr schöne 1er Cru Lagen. Die besten Nuits-St.-Georges sind der Inbegriff von Fruchtigkeit, Eleganz und Langlebigkeit. Die biodynamisch bewirtschafteten Reben wachsen auf zwei Parzellen, eine davon grenzt an die 1er Cru Lage Les Chaumes. Das Ergebnis zeigt sich super saftig, strukturiert und balanciert mit Aromen von dunklen Kirschen, Pfeffer, Lakritz und einem Hauch Tabak. Das Jahr 2019 war erneut ein intensiver Jahrgang, bedingt durch suboptimale Wetterbedingungen. Trotz mancher Wetterumschwünge brachte man tolle Qualitäten in den Keller und der Pinot zeigte einmal mehr seine Anpassungsfähigkeit. Leuchtend rot in der Farbe, mit großer Aromakomplexität, angeführt von roten Früchten, und viel Spannung und Eleganz.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> < 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	<b>Appellation</b> Appellation Nuits-Saint-George Controlée	<b>Säure</b> 5,7 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Jurakalk, Mergel	<b>Anbau</b> traditionell	<b>Alkoholgehalt</b> 15,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> Verschiedene Lagen	<b>Ausbau</b> in Pièces	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.