

2020 Corton-Charlemagne Grand Cru

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Ein graziles Meisterwerk, von wahnsinniger Feinheit. Dieser Corton-Charlemagne ist kein Blockbuster, sondern dem Naturell der Lage entsprechend ein subtiler, feiner Wein. Claudie Jobards Focus ist es in erster Linie den Lagencharakter herauszuarbeiten. Um die Röstnoten des Holzes möglichst schonend einzuarbeiten, verwendet sie 350 Liter Eichenholzfässer mit mittlerem Toasting. Zudem etwas mineralische Reduktion, grüner Apfel, Nelken, weiße Blüten - zum Dahinschmelzen...

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 0,3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima semi-kontinental	Appellation Appellation Corton-Charlemagne Grand Cru Controlée	Säure 6,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau traditionell	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. 150 - 400 Meter	Ausbau in französischen Barriques mit mittlerem Toasting	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.