

2019 Echezeaux Grand Cru

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



In der Gemeinde Flagey-Echézeaux gelegen, an der Côte de Nuits, zwischen Vougeot und Vosne-Romanée. Die Trauben stammen aus der Parzelle "Les Poulailières", die sich im Herzen der Lage befindet. Der Boden besteht aus Kalkstein und Mergel, mit einer Auflage von Kiesel und rotem Lehm. Die von Hand gelesenen Trauben wurden in offenen Holzbottichen vergoren und reiften anschließend in 350l Fässern aus französischer Eiche. Ungefiltert und ungeschönt abgefüllt. Ein dichter, konzentrierter Wein mit intensiven Aromen von Schwarzkirschen, Pfeffer und geräucherten Kakaobohnen. Ein über alle Dinge erhabener, rotfruchtiger Pinot Noir mit einer festen, dichten Struktur im Geschmack. Robust, erdig und kraftvoll. Gut strukturierte Tannine, vielschichtig, ewig lang. Perfekt begleitet von geschmortem Wild mit Pilzen, Ofenhähnchen mit Kräutern oder reifem Käse.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0,4 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Echezeaux Grand Cru Controlée	Säure 5,26 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 25 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau traditionell	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. 230 - 300 Meter	Ausbau in 350l 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.