

2018 Beaune 1er Cru - Les Teurons

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Auf einem bescheidenen Hügel, nordwestlich bekannten Stadt Beaune, findet man diese 1er Cru Lage. Sie erzeugt, verglichen mit anderen Lagen dieser Region, etwas kräftigere und lagerfähigere Weine. Die im Schnitt 45 Jahre alten Pinot Reben werden biodynamisch bewirtschaftet, von Hand gelesen und akribisch selektiert. Die Maische gärt spontan in offenen Gärständern, wonach sie abgepresst werden und der Jungwein zur Reifung in Barriques wandert. Sehr duftig, mit zarten Himbeer- und Kirscharoma. Eine absolute Entdeckung, da viele Weine von hier eher rustikale Vertreter sind. Freut sich über die Begleitung von gegrilltem Huhn, Wildgeflügel oder gut gereiftem französischem Weichkäse wie Époisses, Soumaintrain oder Langres.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0,9 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 92+ P. William Kelley (Robert Parker Wine Advocate)
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Beaune Premier Cru Contrôlée	Säure 4,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 15 bis 25 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau traditionell	Alkoholgehalt 15%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. 220 - 250 Meter	Ausbau in gebr. 342l Pièces (Neuholz 30%)	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.