

GIVRY BLANC

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Dieser Wein schmeckte schon König Heinrich IV (1553-1610) sehr gut. Auf den rollenden Hügeln dieser Gemeinde an der Côte Chalonnaise im südlichen Burgund wächst eigentlich mehr Pinot Noir. Dennoch werden auf den kalkhaltigen Böden einige vorzügliche, weiße Burgunder gekeltert. Dieser limonenfruchtige und behutsam im Holz ausgebaute, tiefgründige Givry Blanc ist ein Burgunder für jeden Tag der Woche. Außer Montags und Dienstags! Dafür wäre er viel zu schade und so einfach ist er am Ende doch nicht.

ANBAUGEBIET Burgund	CHARAKTER Fruchtig, frisch, mit Schmelz	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION Appellation Givry Controlée	HÖHE ÜBER NN 300 - 400 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Handselektion, sanfte pneumatische Pressung, Spontangärung mit natürlichen Hefen	KARAFFIEREN Nein
BODEN Kalkstein- und marine Mergelböden aus dem Jura	REBSORTE 100% Chardonnay	AUSBAU In gebrauchten franz. 342l Fässern, den Pièces, angebaut. Bis zu 30% Neuholzanteil.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 12° C



Mit dieser alteingesessenen Domaine (1877), die sich in den letzten Jahren – zumindest unter Kennern – einen Namen gemacht hat, brechen wir mit einer Tradition bei Wein am Limit. Es ist in diesem Sinne kein direkt vom Inhaber geführtes Weingut. Dennoch entspricht es unseren Kriterien von Persönlichkeit und eigener Philosophie. Remoissenet wurde 2005 an die New Yorker Investoren und Kunstsammler Edward und Howard Milstein verkauft. Diese waren so vorausschauend mit Bernard Repolt – dem ehemaligen Präsidenten von Louis Jadot – einen fähigen und qualitätsbesessenen Geschäftsführer zu engagieren. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.