

LE MONTRACHET GRAND CRU

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Die Parzellen mit den 40-70 Jahren alte Reben liegen auf der Chassagne Seite dieser weltberühmten Lage, gleich neben denen der Domaine de la Romanée-Conti. Zwei bis drei 342 Liter Fässer sind die Jahresproduktion dieses makellosen Weißweins. Es gibt einige Stimmen in der Branche die den „Le Montrachet“ von Remoissenet zu den verkanntesten dieses Cru zählen. Ein großer, majestätischer Weißwein.

ANBAUGEBIET Burgund	CHARAKTER Fruchtig, elegant, komplex	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION Appellation Montrachet Grand Cru Controlée	HÖHE ÜBER NN 245 - 255 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 100% 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.