

# 2018 Corton-Charlemagne Grand Cru Magnum

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. Dieser Stoff, von den Hängen des weltberühmten Corton-Hügels, ist in seiner Jugend viel zugänglicher, als es für einen Wein dieses Terroir üblich ist. Noten von Butter, getoastetem Brot, reifer Birne, weißen Blüten und gerösteten Nüssen finden sich im Glas wieder. Kräftig, komplex, reichhaltig, vollmundig und fleischig, dabei wunderbar ausgewogen. 60 Magnum-Flaschen

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> 1,2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 12-14°	<b>Internationale Bewertungen</b> 92 P. William Kelley (Robert Parker Wine Advocate)
<b>Klima</b> semi-kontinental	<b>Appellation</b> Appellation Corton-Charlemagne Grand Cru Contrôlée	<b>Säure</b> 5,8 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 15 bis 20 Jahre
<b>Boden</b> Jurakalk, Mergel	<b>Anbau</b> traditionell	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 150 - 400 Meter	<b>Ausbau</b> 15 Monate in gebr. Barriques (40% Neuholz)	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.