

2018 Pommard

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Die Reben sind zum Teil noch sehr jung (15 Jahre) und zum Teil im besten Alter (40 Jahre). Spontan in großen Gärständen vergoren und in fünf französischen Barriques (zwei davon neu) ausgebaut. Ohne Schöpfung und Filtration abgefüllt. Schwelgerisch, duftig, zart. Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Blüten und orientalisches Gewürz im Aroma. Weich und saftig im Geschmack. Ein perfekter Ausdruck dieser Lage mit ihren eisenhaltigen Böden.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0,3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Pommard Controlée	Säure 5,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. Verschiedene Lagen	Ausbau 15 Monate Reifung in 5 Barriques (zwei davon neu)	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.