

2020 Gevrey-Chambertin 1er Cru - Les Cazetiers



REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Einer der ganz großen Burgunder mit dem legendären Sauerkircharoma. Standardmäßig gehört der Wein aus dieser Lage zu den besten dieser Kollektion. Die Reben wachsen auf Muschelkalk und weißem Mergel und sind im Durchschnitt 30-50 Jahre alt. Die Jahresproduktion beträgt bei knapp unter einem halben Hektar gerade mal drei Barriques (50% neues Holz). Der Duft ist von schwarzen Früchten und etwas Lakritz geprägt. Am Gaumen ist er druckvoll und verspielt zugleich, mit einer tollen Tanninstruktur, die dem Pinot Eleganz und Frische verleiht. Der Wein wurde ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Ein großartiger Burgunder mit hohem Alterungspotenzial.

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| Rebsorte Pinot Noir | Region Burgund | Restzucker < 1 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 16-18° | Internationale Bewertungen |
| Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss | Appellation Appellation Gevrey-Chambertin Premier Cru Controlée | Säure 5,5 g/l | Dekantieren / Karaffieren Nein | Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre |
| Boden Jurakalk, Mergel | Anbau naturnah und nachhaltig | Alkoholgehalt 14% | Empfohlenes Glas Burgunderglas | Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune |
| Höhe über N.N. 300 - 360 Meter | Ausbau im Pièce | 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.