

ALIGOTÉ "MARIE CLEMENT"



REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Weniger als ein halber Hektar mit alten Aligoté Reben sind im Besitz von Remoissenet. Mit Geschick, Passion und handwerklichem Gespür widmet sich Claudie Jobard dieser zu unrecht als einfach geltenden Sorte. Dieser elegante Wein mit einer wohldimensionierten Toastnote und einer rassig, fein abgestimmten Säure ist ein großartiger Einstieg für bezahlbares Geld in die Welt dieser Domaine.

ANBAUGEBIET	CHARAKTER	IMPORTIERT DURCH	LAGERFÄHIGKEIT
Burgund	Fruchtig, frisch, mit Schmelz	Wein am Limit, 20251 Hamburg	5 -10 Jahre
APPELLATION Appellation Aligoté Controlée	HÖHE ÜBER NN Verschiedene Lagen	ABGEFÜLLT DURCH Remoissenet Pére & Fils, FR-21200 Beaune	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Semi-kontinental mit ozea- nischem 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% Aligoté	AUSBAU In gebrauchten franz. 342I Fässern, den Piéces, ausgebaut. Bis zu 30% Neuhol- zanteil.	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 Bérnard Repolt – dem ehemaligen Präsidenten von Louis Jadot – einen fähigen und qualitätsbesessenen Geschäftsführer zu engagieren.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.