

2020 Meursault - Cuvée Maurice Chevalier

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Ein herrlicher Meursault, der die Leichtigkeit und mineralische Tiefe perfekt vereint. Sehr würzig, Zitrusnoten und Boskoop-Äpfel. Der warme Jahrgang 2020 produzierte sehr zugänglich, offene Weine mit viel Intensität und gleichzeitig feiner Säure. Es war ein warmes und trockenes Jahr im Burgund bzw. an der Côte d'Or und sorgte für recht aromatische Beeren und einer historisch frühen Lese. Ein Bilderbuch-Jahrgang für die Winzer. Ein warmes und mit Niederschlägen gesegnetes Frühjahr füllten die Wasserspeicher und die Weinberge waren für die aufkommende Trockenheit gewappnet. Trocken, aber nicht extrem heiß, war der darauf folgende Sommer. Das Ergebnis waren kleine, dickschalige und aromatische Beeren. Die frühe Reifephase sorgte für einen vergleichsweise niedrigen Anteil an Äpfelsäure, doch die Weinsäure blieb auf einem konstanten Niveau, was für frische und lebhaftere Weine sorgte, auch bei ab und an höherem Alkoholgehalt. Besonders die Weißen aus dem Burgund sollte man 2020 nicht unterschätzen. Auch wenn sie anfangs etwas opulenter wirken mögen als die Jahrgänge zuvor, wird die feine Komplexität weiter zunehmen. Der einzige Nachteil: die Erträge waren sehr gering.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 0,9 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Meursault Controlée	Säure 6,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoussenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. 200 - 400 Meter	Ausbau 18 Monate in franz. Eichenholzfässern (30% Neuholz)	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.