

2017 Volnay

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Die Weinberge von Volnay liegen zwischen Pommard und Meursault und sind fast ausschließlich mit Pinot Noir bestockt. Die Trauben für diesen Wein kommen von den tiefer gelegenen Weinbergen sowohl von eigenen Besitzungen als auch von langjährigen Partnern. Von Hand gelesen, sorgfältig sortiert und zu 100% entrappt, bevor sie in einem konischen Holzgärständer von Rousseau spontan vergoren wurden. Anschließend in 228l Barriques aus französischer Eiche (40% neu) gereift. Klassisch Volnay, in der Nase Duft von Veilchen, rotfruchtig, Sauerkirschen und geröstete Gewürze - Kardamom, Zimt, Nelken. Am Gaumen seidig weich, jetzt schon zugänglich, aber haltbar, mit frischer Säure, Länge, verführerischer Frucht, etwas Grip. Sehr ausgewogen. Nach massiven Hagelschäden in 2012, 2013, 2014 und Frostschäden in 2016 brachte dieser Jahrgang mal wieder so etwas wie Normalität mit guten Erntemengen, toller Qualitäten und gesundem Lesegut. Beginnende Trinkreife, gerne Karaffieren.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Volnay Controlée	Säure 5,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Kalk, Porphy	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR21200 Beaune
Höhe über N.N. Verschiedene Lagen	Ausbau in Barriques aus franz. Eiche	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.