

2017 SAINT ROMAIN

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Dieser Weinbauort hat keine Premier oder Grand Cru Lagen, ist aber dennoch ein Geheimtipp. Hier gibt es ein paar sehr gute Parzellen, die einen höheren Status verdient hätten. In der Literatur steht, daß Saint Romain jung getrunken werden sollte. Damit wären wir wieder bei unbrauchbaren Verallgemeinerungen, die es so häufig in der Weinbranche gibt. Somit kann man sich freuen, über einen Wein mit schon jetzt perfekter Reife, Austerschalenduft, nussigen, mineralischen Noten und einen mittelkräftigen Geschmack.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 0,8 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Saint-Romain Controlée	Gesamtsäure 6,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau traditionell	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. 350 - 410 Meter	Ausbau in gebrauchten 342 l Pièces mit einem Neuholzanteil von bis zu 30%	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Kork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Claudie Jobard und Bérnard 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.