

NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU „LES DAMODES“



REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND , FRANKREICH



Einer der besten Premier Crus der Gemeinde Nuits-Saint-Georges. In der nordwestlichen Ecke grenzt sie an die Weingärten von Vosne-Romanée. „Les Damodes“ wird nach biodynamischen Kriterien bewirtschaftet. Kraftvoll, intensiv, fleischig, saftig, strahlende Kirschfrucht, betörendem und intensivem Geschmack, sowie kraftvollen, feinen Gerbstoffen. 40% Neuholz-Anteil und 14 Monate Reife im Fass.

ANBAUGEBIET Burgund	CHARAKTER Fruchtig, würzig, elegant	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION Appellation Nuits-Saint-Georges Premier Cru Controlée	HÖHE ÜBER NN 280 - 340 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Handselektion, sanfte pneumatische Pressung, Spontangärung in offenen Gärtanks	KARAFFIEREN Nein
BODEN Premeaux Kalkstein- und marine Mergelböden aus dem Jura	REBSORTE 100% Pinot Noir	AUSBAU In gebrauchten franz. 342l Fässern, den Pièces, ausgebaut. 30% - 70% Neuholzanteil. Ungefiltert und ungeschönt abgefüllt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° 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 Bernard Repolt – dem ehemaligen Präsidenten von Louis Jadot – einen fähigen und qualitätsbesessenen Geschäftsführer zu engagieren. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.