

# PULIGNY-MONTRACHET

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Die zugekauften Beeren stammen aus einer Parzelle, die an einige Premier Cru Weingärten gleich an der Grenze zur Nachbargemeinde Meursault grenzt. Strahlende, limonige Frucht, Kräuterwürze, Fassbutter, kühle Mineralität und eine dekadente Fülle. 30% Neuholz-Anteil und 17 Monate darin gereift.

<b>ANBAUGEBIET</b> Burgund	<b>CHARAKTER</b> Fruchtig, floral, mit Schmelz	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 -10 Jahre
<b>APPELLATION</b> Appellation Puligny-Montrachet Controlée	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 200 - 225 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Burgunderglas
<b>KLIMA</b> Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Handselektion, sanfte pneumatische Pressung, Spontangärung mit natürlichen Hefen	<b>KARAFFIEREN</b> Nein
<b>BODEN</b> Kalkstein- und marine Mergelböden aus dem Jura	<b>REBSORTE</b> 100% Chardonnay	<b>AUSBAU</b> In gebrauchten franz. 342l Fässern, den Pièces, angebaut. Bis zu 30% Neuholzanteil.	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 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 Bernard Repolt – dem ehemaligen Präsidenten von Louis Jadot – einen fähigen und qualitätsbesessenen Geschäftsführer zu engagieren. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.