

2018 Bâtard-Montrachet Grand Cru

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Die Dörfer Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet im Süden der Côte de Beaune teilen sich nicht nur die namensgebende Lage Montrachet, sondern auch den angrenzenden Weinberg Bâtard-Montrachet. Nach Osten bzw. Südosten ausgerichtet auf einer Höhe zwischen 240 und 250 Metern, wachsen die Reben hier hauptsächlich auf dickem, braunem Kalkstein und Lehm. Nach Handlese und Ganztraubenpressung gärt der Most mit natürlichen Hefen temperaturkontrolliert in Edelstahltanks. Für die Reifung kommen neue französische Eichenholzfässer zum Einsatz. Eine überaus reichhaltige Nase voll frischer Nüsse, warmem Pfirsich und Orangenblüten. Am Gaumen nahezu opulent, lebhaft, kraftvoll und geschmeidig, die reife Frucht und leicht nussige Gewürzaromatik agieren großartig, um im Finale beeindruckend lange nachzuklingen. Die üppige, reife Aromatik mit Honig, Trockenfrüchten und Gewürzen wird von der subtilen Säure und der kernigen Mineralität wunderbar in Balance gehalten. Ewige Länge, Kraft und Eleganz in perfekter Harmonie. Ein Wein zum Feiern der ganz großen Anlässe.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 0,8 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen 92-95 P. Antonio Galloni (Vinous)
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Bâtard-Montrachet Grand Cru Controlée	Säure 5,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. 245 - 255 Meter	Ausbau in 350l Fässern aus französischer 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.