

2019 Givry Blanc

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Dieser Wein schmeckte schon König Heinrich IV. (1553-1610) sehr gut. Auf den rollenden Hügeln dieser Gemeinde an der Côte Chalonnaise im südlichen Burgund wächst eigentlich mehr Pinot Noir. Dennoch werden auf den kalkhaltigen Böden einige vorzügliche weiße Burgunder gekeltert. Dieser limonenfruchtige und behutsam im Holz ausgebaute, tiefgründige Givry Blanc ist ein Burgunder für jeden Tag der Woche. Außer Montags und Dienstags! Dafür wäre er nämlich viel zu schade, denn so einfach ist er am Ende doch nicht.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 1,8 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Givry Controlée	Säure 5,34 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 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. 300 - 400 Meter	Ausbau 13 Monate in franz. Barriques (30% neues Holz)	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.