

2020 Bourgogne Blanc - Renommée

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf drei Flaschen pro Kunde begrenzt. Ein feiner Einstieg in die Welt von Remoissenet. Mit diesem einfachen Bourgogne setzt Claudie Jobard die Messlatte schon sehr hoch. Die Blend besteht aus Beeren, die zu je 40% aus den Subregionen Côte de Beaune und Mâconnais, sowie zu 20% aus dem Chablis stammen. Abgesehen davon sind die Weißweine von Remoissenet erstaunlich gut strukturiert. Es fühlt sich an, als würde man zum ersten Mal eine Kaschmir-Strickjacke anziehen, die so weich und glatt ist, dass man ungern zurück zu Wolle, Baumwolle und Co. möchte. Der Bourgogne Blanc breitet sich samtig am Gaumen aus und zeigt wunderbar Aromen von Pfirsich, Aprikosenjoghurt, weißen Blüten und Buttergebäck. Eine feine, pfeilgerade Säure hält gegen das reiche Aromenspektrum und balanciert ihn fein aus. Der Bourgogne Blanc "Renommée" ist wohl der weitaus bessere Kaschmirschal.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 0,8 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Bourgogne Controlée	Säure 5,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau traditionell	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR21200 Beaune
Höhe über N.N. Verschiedene Lagen	Ausbau 12 Monate im Stahltank und gebrauchten 300 Liter Tonneau (20% neu)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	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.