

# 2018 MEURSAULT "CUVÉE MAURICE CHEVALIER"

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Ein herrlicher Meursault, der die Leichtigkeit und mineralische Tiefe perfekt vereint. Sehr würzig, Citrusnoten und Boskoop-Äpfel. Dem Jahrgang entsprechend eine feine, frische Säure.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> 0,7 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	<b>Appellation</b> Appellation Meursault Controlée	<b>Gesamtsäure</b> 6,2 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Jurakalk, Mergel	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 200 - 400 Meter	<b>Ausbau</b> 18 Monate in franz. Eichenholzfässer (30% Neuholz)	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.