

# GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU „LES CAZETIERS“



REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND , FRANKREICH



Ein großartiger Burgunder mit legendärem Sauerkirscharoma und konzentrierten aber nicht fetten Geschmack. Standardmäßig gehört der Wein aus dieser Lage zu den besten dieser Kollektion. Die Jahresproduktion sind drei Barriques.

<b>ANBAUGEBIET</b> Burgund	<b>CHARAKTER</b> Fruchtig, würzig, elegant	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 -10 Jahre
<b>APPELLATION</b> Appellation Gevrey-Chambertin Premier Cru Controlée	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 300 - 360 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 in offenen Gärtanks	<b>KARAFFIEREN</b> Nein
<b>BODEN</b> Kalkstein- und marine Mergelböden aus dem Jura	<b>REBSORTE</b> 100% Pinot Noir	<b>AUSBAU</b> In gebrauchten franz. 342l Fässern, den Pièces, angebaut. 30% - 70% Neuholzan teil. Ungefiltert und ungeschönt abgefüllt.	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 16 - 18° 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.