

2017 Savigny-les-Beaune 1er Cru - Aux Serpentières

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Aus einer der ältesten Gemarkungen Burgunds, nördlich der Stadt Beaune, stammt dieser 1er Cru. Vor langer Zeit war der Weinberg als Schlangenhöhle bekannt. Unter Kennern gilt diese Lage als eine der besten mit ihren kalkigen und mit Kies durchzogenen Böden. Die Weine können sehr gut altern und gehören zu den bezahlbarsten Werten in Burgund. Früher wurden hier viele weiße Rebsorten (darunter auch Pinot Blanc und Pinot Gris) gepflanzt und mit den Rotweinträumen zusammen vergoren - was den Ruf ramponierte. Doch in den letzten Jahrzehnten hat sich die Qualität und Zuverlässigkeit der Weine enorm gesteigert. Natürlich wird der Pinot Noir mittlerweile reinsortig angebaut. In den nächsten sechs Jahren genießen.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Beaune 1er Cru Controlée	Säure 5,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. 250 - 300 Meter	Ausbau 14 Monate in gebr. Barriques (30% Neuholz)	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.