

2018 Bourgogne Blanc "Renommée"

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Dieser Weine ist die weiße Visitenkarte von Remoissenet und ein "best buy". Teilweise im Stahltank aber zum größeren Teil in gebrauchten 300 Liter Tonneau (20% neu) für ein Jahr gereift. Die meisten Beeren stammen von der Côte de Beaune aus eigenen Weinbergen. Dem warmen Jahrgang entsprechend mit viel exotischer Frucht im Duft, aber auch mit einer reifen, weinigen Säure und feiner Toastwürze. Sehr sexy und attraktiv, vor allem jung getrunken. Mittlerer Körper, nicht zu fett, sondern sehr schön proportioniert auf der Zunge mit weichem Schmelz und herber Mineralität. Macht richtig viel Spaß im Glas.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen 88 P. Vinous
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Bourgogne Controlée	Säure 5,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau traditionell	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 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 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.