

# POMMARD

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Die Reben sind zum Teil noch sehr jung (15 Jahre) und zum Teil im besten Alter (40 Jahre). Spontan vergoren und in gebrauchten 342 Liter Fässern ausgebaut. Ohne Schöpfung und Filtration abgefüllt. Schwelgerisch, duftig, zart. Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Blüten und orientalisches Gewürz im Aroma. Weich und saftig im Geschmack. Ein perfekter Ausdruck dieser Lage mit ihren eisenhaltigen Böden.

<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 Pommard Controlée	<b>HÖHE ÜBER NN</b> Verschiedene Lagen	<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 eisenhaltige Mergelböden aus dem Jura	<b>REBSORTE</b> 100% Pinot Noir	<b>AUSBAU</b> In gebrauchten franz. 342l Fässern, den Pièces, ausgebaut. Bis zu 30% 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.