

# 2019 Bourgogne Rouge "Renommée"

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Der warme Jahrgang hat in Burgund außergewöhnliche Weine mit viel Intensität und Farbe hervorgebracht. Mittlerweile verwendet Remoissenet nur noch ein kleinen Teil aus zugekauften oder gepachteten Lagen von der Côtes de Beaune und der Côte de Nuits. Der Ausbau findet für 14 Monate zu einem kleinen Teil im Edelstahl statt, der Großteil wird in 300 Liter Tonneau, von denen ca. 20% neu sind, gereift. Ein feiner Einstieg in die Welt von Remoissenet. Dunkle Frucht, kraftvoll und viel Power in dieser Gewichtsklasse. Sehr rund und weich, mit präsenten Gerbstoffe die ihn ohne weiteres 10-15 Jahre reifen lassen. Das Holz ist deutlich zu spüren und muss sich noch weiter integrieren. Mit diesem einfachen Bourgogne legt Kellermeisterin Claudie Jobard die Messlatte schon sehr hoch. Das macht richtig Spaß im Glas und gibt dem ein oder anderen, der die Hoffnung bereits aufgeben hatte, top Burgunder in dieser Preisklasse zu finden, den Glauben zurück. In 3 bis 5 Jahren wird dieser Knaller das "Plateau der Reife" betreten und richtig Freude machen. Man kann aber jetzt schon mal naschen...

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> 0,4 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b> 88 P. Vinous
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	<b>Appellation</b> Appellation Bourgogne Controlée	<b>Säure</b> 5,4 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Jurakalk, Mergel	<b>Anbau</b> traditionell	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> Verschiedene Lagen	<b>Ausbau</b> 14 Monate in Edelstahl und 300 L Tonneau (20% Neuholzanteil)	<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.