

2020 Chablis

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Ein Chablis sollte der Inbegriff von transparenter Leichtigkeit, Frische und herber Mineralität sein. Einige Produzenten meinen es etwas zu gut mit dem Barriqueausbau und meinen Chablis muss wie ein Wein von der 80 km weiter südlich gelegenen Côte d'Or schmecken. Dieser Chablis ist, was er ist: ein klassischer Vertreter, der ein großartiger Apero oder Begleiter zu Seafood ist. 2020 war ein herausragendes Jahr im Burgund und sorgte für immense Konzentration, wollüstig reife Frucht, mit gleichzeitig atemberaubender Frische. Kein cremiger, opulenter Stoff, sondern fein, straff und mineralisch. Knackig frische Säure mit steiniger Mineralität, Zitrone, gebrannte Mandeln, Pfirsich, gepaart mit einem dekadenten Duft von Austernschalen und Zitrusfrüchten. Ein Chablis in Bestform, mit gutem Reifepotential, so wie er sein soll. Nicht mehr, aber sicher auch nicht weniger.

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| Rebsorte Chardonnay | Region Burgund | Restzucker 0,6 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 9-12° | Internationale Bewertungen |
| Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss | Appellation Appellation Chablis Controlée | Säure 6,4 g/l | Dekantieren / Karaffieren Nein | Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre |
| Boden Jurakalk, Mergel | Anbau naturnah und nachhaltig | Alkoholgehalt 13% | Empfohlenes Glas Burgunderglas | Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune |
| Höhe über N.N. Verschiedene Lagen | Ausbau 13 Monate in gebrauchten Barriques | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Verschluss Naturkork | Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg |



Claudie Jobard und Bérnard 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.