

2017 Beaune 1er Cru - Les Teurons

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



In diesem 1er Cru wachsen einige der besten Parzellen von Beaune. Sehr duftiger Wein mit zarten Himbeer- und Kirscharoma. Sehr fein, sehr delikats und köstlich zu trinken. Absolute Entdeckung, da viele Weine von hier eher rustikal sind. Eine superfrische und ausdrucksstarke Nase mit einer bunten Mischung aus roten und dunklen Früchten, Erde und dezenten Gewürznoten. Die lebendigen und intensiven Aromen werden umrahmt von einer feinen Mineralität. Sehr vielversprechender und seriöser Stoff!

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0,3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Beaune Premier Cru Controlée	Säure 5,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau traditionell	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. 220 - 250 Meter	Ausbau in 342 l Pièces	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Kork	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.