

# CHABLIS „AMIRAL VERNON“

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Ein Chablis kann der Inbegriff von transparenter Leichtigkeit und Frische sein. Der kühle, für die Winzer nicht einfache Jahrgang, hat einige großartige Weine hervorgebracht wie diesen elegant-fruchtigen Chablis mit seinem dekadenten Duft von Austernschalen und Zitrusfrüchten. Im Geschmack trägt die feine Säure die zarten Nuancen sehr lang. Ein Chablis in Bestform, bei dem sich die Domaine von keinem geringeren als dem legendären Francois Raveneau beraten lässt.

<b>ANBAUGEBIET</b> Burgund	<b>CHARAKTER</b> Fruchtig, frisch, mit Schmelz	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 -10 Jahre
<b>APPELLATION</b> Appellation Chablis 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, Ganztrauben-Pressung, Gärung mit natürlichen Hefen in Edelstahltanks	<b>KARAFFIEREN</b> Nein
<b>BODEN</b> Kalkstein- und marine Mergelböden aus dem Jura	<b>REBSORTE</b> 100% Chardonnay	<b>AUSBAU</b> In gebrauchten franz. 342l Fässern, den Pièces, angebaut. 30%- 50% Neuholzanteil.	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 9 - 12° 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.