Martel.
Wein geniessen.

Meursault 2024

Le Poruzot-Dessus, 1er cru AC, bio
Rémi Jobard



- Chardonnay
- 2024
- Burgund
- Côte de Beaune
- Fischspeisen aller Art, Geflügel, Hummer & Krustentiere, Pilz & Pilzspeisen, Schwein
- mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- biologisch
- 13.50 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Rémi Jobard

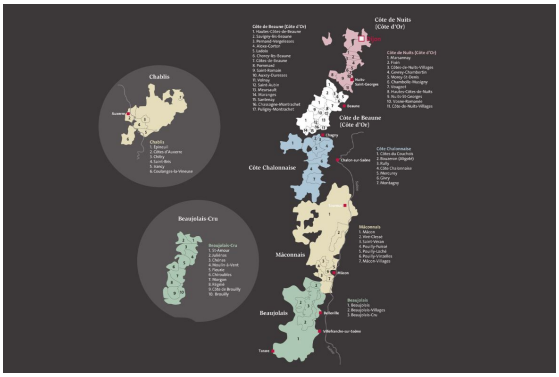
Zum Wein

Er ist ein Burgunder Winzer wie aus dem Bilderbuch: bescheiden, erdverbunden, eher scheu, aber beim Degustieren der verschiedenen Lagen wächst von Minute zu Minute das Feuer und die Passion: Rémy Jobard. Er ist Spezialist für Meursault-Weine, und sein Stil – getragen von biologischen Anbau – brilliert mit einer puren, klaren Aromatik. Hier zeigen sich die Reize des grossen Burgunder Chardonnay in filigraner, mineralischer Art. Dies sind Weine von betörender Komplexität, Frische und tadelloser Balance!

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Beaune

Winzerportrait Domaine Rémi Jobard





Rémi Jobard, Besitzer

Weingut

	9 ha
	Besitz: Rémi Jobard Gutsleitung: Rémi Jobard Weinbereitung: Rémi Jobard
	Weiss: Chardonnay Rot: Pinot Noir
	Kalk
	Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin

Anbau

	biologisch

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Rémi Jobard bewirtschaftet 9 ha Reben. Er arbeitet traditionell und lehnt Holzgeschmack im Wein ab. Deswegen arbeitet er unter anderem mit österreichischen Stockinger-Fässern und -Fudern. Seine Weine sind klar und herrlich frisch. Unser Tipp: Belüftung hilft den Jobard-Weinen, sich zu öffnen und zu entwickeln.

«Grandios und immer auf der Suche nach dem Optimum.»

— Martel über Rémi Jobard

© Martel AG St.Gallen

Impressionen





© Martel AG St.Gallen