

# 2019 Chassagne-Montrachet 1er Cru "Abbaye de Morgeot"

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf eine Flasche pro Kunde begrenzt. Die Kleinteiligkeit Burgunds wird an diesem 0,04 Hektar großen Areal deutlich, das die Harbours bewirtschaften. Wenn man möchte, kann man seinen Wein "Abbaye de Morgeot" benennen, wenn er aus den 1er Crus "Morgeot" oder "La Chapelle" stammt. 1981 auf 250 Meter über NN gepflanzt, auf Kalkmergel mit vielen Kieselsteinen. Der Weingarten wird organisch bewirtschaftet (nicht zertifiziert). Was für ein Monument an Wein! Trotz des warmen, trockenen Jahres zeigt sich eine mineralische Frische und eine intensive, aber nicht gekochte Frucht. Der Holzeinsatz ist perfekt, was wohl an dem 2016er Barriquefass aus der legendären Kuferei Chassin liegt, in dem er ein Jahr reifte. Spontanvergoren und unberührt - kein Abstich - während des Ausbaus, danach ein weiteres halbes Jahr im Stahltank zur Harmonisierung. Die Nase ist herrlich: Toast, Salzbutter und Zitrusfrüchte in der Nase und der klare puristische Geschmack ist lang und intensiv. Warum gibt es nur 285 Flaschen von diesem Elixier? Der einzig erkennbare Nachteil dieses Weines.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> 0 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14°	<b>Internationale Bewertungen</b> 91-93 P. Neal Martin (Vinous)
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	<b>Appellation</b> Appellation Chassagne Montrachet 1er Cru Controlée	<b>Säure</b> 4,0 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Jurakalk, Lehm, Mergel	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 246 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate im gebrauchten 228l Barrique & 6 Monate im Stahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Viele Weingüter finden den Weg auf Empfehlung von ihren Kollegen oder durch Sommeliers in die „Wein am Limit“ Familie. So ist es uns auch mit der kleinen Maison Harbour aus Savigny-lès-Beaunes ergangen. Zu einem großartigen Geburtstagsdinner im legendären Kopenhagener Geranium\*\*\* durften wir diese außergewöhnlichen Gewächse im Herbst 2019 durch Chef-Sommelier Mikka kennenlernen. Am nächsten Tag wurden sie uns in der trendigen Købdyens Fiskebar nochmals empfohlen. Spätestens jetzt glaubten wir nicht mehr an einen Zufall, obwohl wir den Namen Maison für ein Burgunderhaus etwas schräg fanden. Heute wissen wir mehr, ... Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.