

# SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU „LA DOMINODE“



MAISON HARBOUR - BURGUND , FRANKREICH



Die Reben wurden zwischen 1970 und 1990 mit östlicher Ausrichtung gepflanzt. Der Boden hat einen hohen Anteil an Sand und Ton. Dieser verleiht dem Wein einen fruchtigen Charakter und eine delikate Säure. Er ist sehr dicht und kompakt. Komplettrantapptes Lesegut, spontan vergoren, Reifung 12 Monate in gebrauchten Eichenholzfässern.

<b>ANBAUGEBIET</b> Burgund	<b>CHARAKTER</b> Frisch, herb	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 10 bis 15 Jahre
<b>APPELLATION</b> Beaune 1er Cru Controlée	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 250 - 300 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Burgunderglas
<b>KLIMA</b> Kontinental	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Traditionelle Pressung in der Korbpresse. Spontan vergoren.	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Jurakalk, Mergel	<b>REBSORTE</b> Pinot Noir	<b>AUSBAU</b> 12 Monate im gebrauchten (2-10 Jahre) 228l Barrique (Pieces), danach weitere 6 Monate im Stahltank	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 16 - 18° C



Eigentlich stammen er und seine kanadische Frau Colleen aus dem Finanzwesen und haben sich in Luxemburg kennengelernt. Doch spätestens seit 1999 waren die beiden vom Weinbazillus und der Region angesteckt. In 2012 war es mit ihrem vorherigen Leben in steriler Büroluft vorbei. Das weinbegeisterte Paar studierte an der Weinschule in Beaune die technischen, landwirtschaftlichen sowie kommerzielleren Aspekte für Ihr Projekt. Ihr erster Jahrgang war 2013. Eigentlich ist diese Geschichte kaum zu glauben, denn ihre höchstens 10.000 Flaschen die jährlich den Keller verlassen, sind der Stoff aus dem die Träume sind. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.