

# 2021 Charmes-Chambertin Grand Cru - Aux Charmes

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Der fünfte Jahrgang für die Maison Harbour aus der Parzelle "Aux Charmes" nahe dem "Le Chambertin". Charmes-Chambertin gehört zu einer der 9 Grand Cru Lagen in Gevrey-Chambertin. Die alten Rebstöcke stammen von 1958 und liefern einen qualitativ hohen Ertrag, diese stehen in östlicher Ausrichtung auf einem kalkreichen Boden mit Mergel und Ton, perfekt für Pinot Noir der Extraklasse! Ein atemberaubendes Beispiel für Burgund, welches zeigt, warum diese zu den gefragtesten Regionen der Weinwelt gehört. 2021 war ein herausfordernder Jahrgang im Burgund, historisch harte Spätfröste und Hagelschäden sorgten für ein sehr ertragsarmes Lesejahr. Eine Nase mit dichten, konzentrierten Noten von Waldbeeren, Rosen, am Ende sogar ein bisschen Minze. Das macht neugierig, was für ein komplexer Wein sich im Glas befindet. Der Gaumen flasht mit einer hervorragenden Balance aus saftigen Sauerkirschen, rotem Apfel, feiner Mineralik und perfekt eingesetztem Holz! Feine Säure und eine herausragende Länge. Für den maximalen Spaß im Glas unbedingt Zeit und Geduld haben. 2 Stunden karaffieren oder direkt ins große Glas und über einen längeren Zeitraum genießen. Un réve de Pinot Noir! Nur 12 Flaschen dieses Bilderbuch Charmes-Chambertin kamen nach Deutschland! 586 wurden insgesamt gefüllt!

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> <1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	<b>Appellation</b> Charmes-Chambertin Grand Cru Controlée	<b>Säure</b> 3,3 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Jurakalk, Kalkhaltiger Lehm, Mergel	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 250 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate im gebrauchten 228l Barrique (4-10 Jahre alt), danach 5 Monate im Stahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit GmbH, 22529 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 Købbyens 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.