

2020 Savigny-les-Beaune - Dessus les Vermots

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Diese steile nach Südwesten ausgerichtete Lage befindet sich im Nordosten der Gemeinde Savigny-lès-Beaune. Die Reben in der organisch bewirtschafteten 0,21 ha kleinen Parzelle wurden 1950 in 241 Meter Höhe gepflanzt und stehen auf kargem Kalkstein. Ganztraubenpressung, Spontanvergoren, 12 Monate in gebrauchten 228l Barriques mit der Feinhefe ausgebaut, anschließend für sechs Monate im Edelstahl gereift. Ungefiltert abgefüllt. Krass mineralische Nase, öffnet sich mit etwas Luft und zeigt dezente Frucht. Am Gaumen ausgewogen mit straffer Säure und tiefer Komplexität. Super würzig, steinig, elegant mit feiner Bienenwachsnote. Jetzt die erste Flasche trinken, schmelzen und auf die nächste freuen. Hält locker bis 2030 durch.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen 87-89 P. Neal Martin (Vinous)
Klima semi-kontinental	Appellation Appellation Savigny-les-Beaune 1er Cru Controlée	Säure 4,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Jurakalk	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
Höhe über N.N. 241 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten 228l Barrique & 6 Monate im Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch 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 weiterlesen.