

MEURSAULT 1ER CRU „BLAGNY“

MAISON HARBOUR - BURGUND , FRANKREICH



Ganz weit oben auf 350 Meter Höhe in den Lieu Dits „Sous le Dos d'Âne“ und „La Pièce Sous le Bois“ bewirtschaften die Harbours 0,2 Hektar Chardonnay Reben nach biodynamischen Kriterien. Dieser Meursault ist kein Blockbuster, sondern von einer luftigen Transparenz geprägt. Gelbe Früchte, ein Hauch exotische Frucht, elegant zurückgenommener Holzton und ein geschmeidiger Stoff auf der Zunge. Eine pure vitale Energie verbreitet sich am Gaumen, mit einer rassig kühlen Säure und lang anhaltendem Geschmack. Wie alle Weine der Maison: Ganztraubenpressung, spontanvergoren, 12 Monate Ausbau im gebrauchten Eichenholzfass, keine Battonage, keine Filtration, minimale Schwefelung vor der Abfüllung.

ANBAUGEBIET Burgund	CHARAKTER Frisch, herb	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 bis 15 Jahre
APPELLATION Meursault 1er Cru Controlée	HÖHE ÜBER NN 300 - 350 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Kontinental	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Traditionelle Pressung in der Korbpresse. Spontan vergoren.	KARAFFIEREN Ja
BODEN Jurakalk, Mergel	REBSORTE Chardonnay	AUSBAU 12 Monate im gebrauchten (2-10 Jahre) 228l Barrique (Pieces), danach weitere 6 Monate im Stahltank	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10 - 14° 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 weiterlesen.