

2019 Savigny-les-Beaune 1er Cru "La Dominode"

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Die Reben wurden 1973 mit östlicher Ausrichtung gepflanzt. Auf 255 Meter Höhe liegt die 0,28 Hektar große "La Dominode". Der Boden hat hier einen hohen Anteil an Sand und Ton. Dieser verleiht dem Wein einen fruchtigen Charakter und eine delikate Säure. Er ist sehr dicht und kompakt. Komplett entrapptes Lesegut, spontan vergoren, Reifung 12 Monate in gebrauchten Eichenholzfässern und anschließend 6 Monate im Edeltank. 3 Barriques / 870 Flaschen, 18 Magnums

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 88-90 P. Neal Martin (Vinous)
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Beaune 1er Cru Controlée	Säure 3,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel, sandiger Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
Höhe über N.N. 255 Meter	Ausbau 12 Monate im 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.