

2021 Meursault - Le Limozin

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Die Trauben stammen von dem Climat: "Le Limozin", welches am Hangfuß direkt unterhalb der legendären 1er Cru-Lage "Les Genevrières" liegt. Im Durchschnitt sind die Reben 38 Jahre alt und wachsen auf 250 Meter Höhe. 2021 war ein herausfordernder Jahrgang im Burgund, historisch harte Spätfröste und Hagelschäden sorgten für ein sehr ertragsarmes Lesejahr. Ganztraubenpressung in einer kleinen Vertikal Presse und danach spontan in gebrauchten 228l Barriques vergoren und für 12 Monate gereift. Im Anschluss kam der Wein für weitere 5 Monate in den Stahltank, um dort zu Ende zu reifen. Straight, präzise und klar strukturiert mit einer lebhaften, fein balancierten Säure und Noten von saftigen Pflirsichen, gelbem Apfel und Zitruschalen. Der "Le Limozin" repräsentiert seine Herkunft mit einer großartigen Mineralik. Vorsicht! Gefährlicher Niagaratrunkfluss! 1230 Flaschen wurden gefüllt.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Meursault AOC	Säure 4,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten 228l Barriques & 5 Monate im Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch 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 weiterlesen.