

2019 Gevrey-Chambertin "La Justice"

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Aus einem Weinberg mit Massale vermehrten Rebstöcken (Lieu dit - unklassifizierte Ortsangabe mit Namen und historischer oder topographischer Besonderheit) der 1956 auf 255 Meter Meereshöhe angelegt wurde. Comblanchien Kalkfels mit sandiger Auflage und hohem Mineralgehalt. Sehr fein und duftig, die eleganteste Version der Maison Harbour Weine. 100% entrappt, spontanvergoren, minimale Schwefelung und 12 Monate Reifung im gebrauchten Eichenholz, weitere 5 Monate im Stahltank. 4 Barriques / 1141 Flaschen, 32 Magnums

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Gevrey Chambertin Controlée	Säure 2,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre
Boden Felsen und Geröll, Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	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 & 5 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 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.