

2019 Gevrey-Chambertin 1er Cru "Combe au Moine"

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Diese nur 0,18 Hektar große Parzelle liegt auf 365 Meter Meereshöhe mit nordöstlicher Ausrichtung, gepflanzt in 1970. Der kalkhaltige Boden hat viele fossile Einschlüsse, sehr heller, weißer Mergelboden. Ein Wein, der noch etwas Zeit braucht, geht mehr in die erdige, elegante Richtung. 100% entrapptes Lesegut, spontanvergoren, Reifung für 12 Monate im gebrauchten Eichenholz, weitere 5 Monate im Stahltank. 3 Barriques / 625 Flaschen, 25 Magnums

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 91-93 P. Neal Martin (Vinous)
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Gevrey Chambertin 1er Cru Controlée	Säure 3,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre
Boden Jurakalk, Lehm, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
Höhe über N.N. 365 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.