

2021 Côte de Nuits-Villages - Préau

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Die Trauben für diesen Côte de Nuits-Villages stammen von der Lage Préau in Fixin, im Norden der Côte de Nuits. Die Geologie hier ist der von Gevrey-Chambertin gar nicht mal so unähnlich, abgesehen davon, dass die Hänge deutlich kürzer und mehr Schwemmlandböden zu finden sind. Die Weine von hier wurden lange nicht beachtet, rücken aber immer mehr ins Blickfeld der Importeure und auch Genießer. Gerade in den großartigen letzten fünf Jahrgängen zeigte sich, welches Potenzial in den übersehenen Gemeinden im Norden steckt. 2021 war ein herausfordernder Jahrgang im Burgund, historisch harte Spätfröste und Hagelschäden sorgten für ein sehr ertragsarmes Lesejahr. 100% entrapptes Lesegut, spontanvergoren, Reifung für 12 Monate im gebrauchten Barrique und weitere 5 Monate im Stahltank. Eine kühle und dezente Nase, welche mit ein bisschen Luft noch klarer wird, erinnert stark an rote Früchte und einem Hauch von Minze. Ein schlanker Gaumen mit knackigen Sauerkirschen, getrockneten Hibiskusblüten und eine leichte spicy Pfeffer-Note. Puristisch und straight. Gerne vorher in die Karaffe oder direkt ins große Glas. Hält ohne weiteres noch bis 2030 durch. 1217 Flaschen wurden gefüllt.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima semi-kontinental	Appellation Côte de Nuits-Villages AOC	Säure 3,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Sand, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
Höhe über N.N. 308 Meter	Ausbau 12 Monate im gebrauchten 228l Barrique & 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.