

2021 Corton Grand Cru

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Corton! Ein Name wie Donnerhall und trotzdem sehr differenziert zu betrachten. Der Name allein macht noch keinen großen Wein. Die Lagen auf diesem berühmten Hügel teilen sich die Gemeinden von Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny und Pernand-Vergelesses. Die Parzellen, von der die Trauben für diesen Corton Grand Cru stammen, liegen etwa in der Mitte des Hanges auf 260 Meter Höhe, nach Süden ausgerichtet. Hier besteht der mergelreiche Boden aus bräunlichem Kalkstein mit rotem Ton, ideal für Pinot Noir. Die Lagen weiter oberhalb wiederum stehen auf hellem Jurakalk, den Chardonnay so sehr liebt. Ein großer Teil der Reben ist über 100 Jahre alt (Pflanzjahr 1915) und eine weitere Parzelle wurde 1977 gepflanzt. 2021 war ein herausfordernder Jahrgang im Burgund, historisch harte Spätfröste und Hagelschäden sorgten für ein sehr ertragsarmes Lesejahr. In der Nase: Dunkle Fruchtnoten von Brombeeren und Himbeeren, dazu gesellt sich auch reifes Steinobst wie Zwetschge. Am Gaumen dicht, samtig umhüllt mit feinen Tanninen. Eine bunte Gewürzkiste wie auf einem Basar. Rundes und komplexes Geschmackserlebnis. Er ist definitiv noch jung, aber wie er sich zurzeit in seiner jugendlichen Phase präsentiert, steht ihm eine absolut prächtige Zukunft voraus. Nur 595 Flaschen.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima semi-kontinental	Appellation Appellation Corton Grand Cru Controlée	Säure 3,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 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. 260 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 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.