

2021 Meursault 1er Cru - Porusot

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Ein altes Sprichwort der Gemeinde sagt: "Nur wer Meursault trinkt, wird nie zum Trunkenbold." Für diese Lage findet sich auch die Schreibweise "Les Porusots", manchmal auch "Poruzot(s)". Offiziell besteht sie aus den drei Climats: "Le Porusot", "Le Porusot-Dessus" und "Les Porusots-Dessus". Bereits 1978 wurde die nur 0,08ha "große" Parzelle der Harbours auf 252 Meter Meereshöhe gepflanzt. 2021 war ein herausfordernder Jahrgang im Burgund, historisch harte Spätfröste und Hagelschäden sorgten für ein sehr ertragsarmes Lesejahr. Bewirtschaftet werden die Reben organisch, teilweise nach biodynamischen Kriterien. Diese wachsen auf braunen lehmigen Böden, welche sehr von Mergel und zerklüfteten Kalkstein geprägt sind. Spontane Gärung, ein Jahr Reifung auf der Feinhefe und anschließend 5 Monate Lagerung im Edelstahl. Unfiltriert und unbehandelt abgefüllt. Ein kühles Jahr, das in seiner Aromatik deutlich spürbar ist. In der Nase finden sich Noten von Zitronenzeste aber auch Kräuteraromen. Am Gaumen straff, präzise Säure mit deutlicher Salzigkeit, ohne dabei an Eleganz zu verlieren. Frische Limette, grüner Apfel und Papaya. Ein ausdrucksstarker Meursault, welcher einen erst recht nicht zum Trunkenbold, sondern zum Amoureux verwandelt. Ein großer Wein mit großem Lagerungspotenzial! Nur 875 Flaschen!

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen 91-93 P. Neal Martin (Vinous)
Klima semi-kontinental	Appellation Appellation Meursault 1er Cru Controlée	Säure 4,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden 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. 252 Meter	Ausbau 12 Monate im gebrauchten (5-10 Jahre) 228l Barrique, danach 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.