

# 2021 Bourgogne Côte d'Or - Chardonnay

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Genau wie im vorherigen Jahrgang stammen die Trauben aus zwei verschiedenen Lieu Dits: "Les Partis" und "La Plante des Champs", die sich am südlichen Ende von Puligny-Montrachet befinden. 2021 war ein herausfordernder Jahrgang für die Winzerschaft des Burgund. Historisch harte Spätfröste und überdurchschnittliche Hagelschäden sorgten für ein sehr ertragsarmes Lesejahr. Ganztraubenpressung in einer kleinen Vertikal Presse und danach spontan in gebrauchten 228l Barriques vergoren und für 12 Monate gereift. Im Anschluss kam der Wein für weitere 5 Monate in den Stahltank, um dort zu Ende zu reifen. Sehr elegante und feine Nase, welche nach Pflaumen und Nektarinen duftet. Am Gaumen mit einer vibrierenden, perfekt austarierten Säure. Eine köstliche flüssige Visitenkarte des Hauses. Perfekt dazu geeignet, um in die Welt von Maison Harbour einzutreten. 2352 Flaschen wurden gefüllt!

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> <1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit maritimem Einfluss	<b>Appellation</b> Bourgogne Côte d'Or AOP	<b>Säure</b> 3,9 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Jurakalk, kalkhaltiger Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 233 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate in gebrauchten 228l Barrique & 5 Monate im Stahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.