

2020 Corton-Charlemagne Grand Cru - Les Languettes

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Den Titel Corton-Charlemagne Grand Cru dürfen die weißen Gewächse von ausgewählten Grand Cru Lagen des berühmten Hügels auf dem Etikett tragen. Die besten finden sich, aufgrund vom Mikroklima und Dränierung, im oberen Teil des Hangs. So wie die Lage "Les Languettes" von der die Trauben für diesen Stoff stammen. Die 0,24ha "große" Parzelle von Maison Harbour befindet sich in 300 Meter Höhe in südöstlicher Ausrichtung mit viel Morgensonne. Die Reben wurden in den 1960er Jahren gepflanzt und stehen auf mergelhaltigem hellem Kalkstein. Sehr niedriger Ertrag, nur 19 hl/ha. Ganztraubenpressung, Spontanvergärung, 12 Monate auf der Feinhefe in gebrauchten 228l Barriques der Käferei Chassin ohne Bâtonnage ausgebaut, anschließend weitere 6 Monate im Edelstahl gereift. Ungefiltert abgefüllt. Lebendige Nase, viel reifer weißer Pfirsich und Aprikosen. Am Gaumen schlägt Karl der Große mit dem Salzsteinhammer zu! So eine krasse Mineralität und salziger Grip, dass es einem die Nackenhaare aufrichtet. Die druckvolle Säure - durchaus präsent, aber perfekt eingebunden - bringt alles wieder in Balance. Wird seinem Namen und Ruf mehr als gerecht und zeigt so manch anderem Erzeuger am Hügel, wo es lang geht. Gerne noch zwei Jahre Flaschenreife, hält locker 15 Jahre durch. 578 Flaschen/ 15 Magnums

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 92-94 P. Neal Martin (Vinous)
Klima semi-kontinental	Appellation Appellation Corton-Charlemagne Grand Cru Controlée	Säure 4,0 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Kalkstein, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
Höhe über N.N. 300	Ausbau 12 Monate in gebrauchten 228l Barriques & 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.