

2020 Meursault 1er Cru - Porusot

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Für diese Lage findet sich auch die Schreibweise "Les Porusots", manchmal auch "Poruzot(s)". Offiziell besteht sie aus den drei Lagen "Le Porusot", "Le Porusot-Dessus" und "Les Porusots-Dessus". Bereits 1978 wurde die nur 0,08ha "große" Parzelle der Harbours auf 252 Meter über NN gepflanzt. Bewirtschaftet werden die Reben organisch, teilweise nach biodynamischen Kriterien. Braune, lehmige Böden auf Mergel und zerklüftetem Kalkstein. Etwas östlicher ausgerichtet als die Lagen von Blagny und tiefer gelegen. Spontan vergoren, ein Jahr Reifung auf der Feinhefe in zwei gebrauchten Barriques (2016 Chassin / 2012 Tremaux) und weitere 6 Monate im Stahltank. Unfiltriert und unbehandelt abgefüllt. Ein ausdrückstarker Meursault, etwas feingliedriger als Blagny, in der Nase Duft von weißen Blüten und frischen Haselnüssen. Perfekt ausbalanciert am Gaumen mit präziser Säure, straff und frisch. Ein definierter Athlet mit Power - das warme, trockene Jahr ist deutlich spürbar und zeigt sich mit Aromen tropischer Früchte im Geschmack. Reife Melone, Limettenabrieb, frische Papaya. Aller Kraft zum Trotz ausgewogen, mineralisch und seine Herkunft perfekt repräsentierend. Durchaus schon trinkbar, in zwei Jahren perfekt. 548 Flaschen/ 20 Magnums

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen 90-92 P. Neal Martin (Vinous)
Klima semi-kontinental	Appellation Appellation Meursault 1er Cru Controlée	Säure 4,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Jurakalk, 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. 252 Meter	Ausbau 12 Monate im gebrauchten 228l Barrique, danach 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 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.